



**Le lundi 20 septembre,
dès 9h30
10h-12h - intervention/débat de Marc Dewalque
Rencontre sur le thème
« Lecture du levain au XVIII^e siècle »**

*Sur la ferme du Grand Clos Maenki, à Molac
56*

Pour ceux qui n'auront pas pu venir le samedi soir, pour le préambule de l'AG de Triptolème, une autre intervention est proposée par Marc Dewalque dans le Morbihan.

Marc Dewalque, boulanger passionné, docteur ès Pain dont les connaissances n'ont d'égales que sa modestie et sa ferveur à transmettre tout ce qu'il sait, il vient nous présenter son livre si il a pu être édité à temps et nous propose une intervention/débat sur la lecture du levain au XVIII^e siècle.



Ce sera l'expression de l'empirisme des boulangers du XVIII^e siècle, ne reconnaissant même pas les micro-organismes, parfois pas la levure et les "améliorants", mais ces des professionnels qui compte sur l'empirisme multiséculaire de la boulangerie qui perçoit l'ensemble des données.

J'espère que ces textes permettront d'améliorer notre discernement et de se nourrir avant tout de «l'expérience», et bon dieu sait combien la boulangerie a du vécu pour cela soit le cas.

L'approche des scientifiques que sont P.J.Malouin et A.A.Parmentier sera plus dans l'expression des mouvements de gaz (le spiritueux), d'acide (*qui fait rougir les teintures violettes*) et de chaleur créés par le levain et tout compte fait, on aura rarement a y perdre dans l'observation. L'interprétation de la fermentation panaire se relate à l'époque par des expressions tout en nuance de mouvement. De par cette crédibilité à cette action de «*contagion des corps*», il faut que le levain contamine (on dirait aujourd'hui inocule) «*le feu*» (c'est à dire le simple échauffement). Il faut que «*l'esprit ardent*» du levain soit dans un état précis. S'il l'est de trop, il faudra «*le décharger*», s'il l'est trop peu, il faudra «*le renouveler*». «*L'acide est le principe du levain, mais l'acide n'est point à proprement parlé un levain qui fasse lever*». Pour avoir la maturité ou «*l'apprêt des levains*», on «*renouvelle*» (la méthode sur plusieurs rafraîchis) «*on fournit l'esprit ardent*», «*on donne de la pâture au feu*», et alors «*l'acide est moins fixe*» et «*on passe de l'acide au spiritueux*». «*L'expérience, l'industrie et peut être même le hasard firent naître l'idée de les (les levains) renouveler souvent, c'est à dire d'y ajouter une nouvelle quantité d'eau et de farine, opération qui diminuant leur aigreur augmente leurs spiritueux*».

Pour le midi auberge espagnole

Participation libre demandée pour couvrir les frais kilométriques.

Merci de prévenir de votre présence sur epona.jb@gmail.com