

# Vie Dioise

## FOURN'AMBUL : UNE BOULANGERIE ITINÉRANTE ET PÉDAGOGIQUE

« J'ai été boulanger cinq ans dans le Beaujolais, à « La maison du pain bio », c'était assez extraordinaire du point de vue du ressenti ! Tout se faisait à la main, ça me correspondait : pas de machine ! De la bonne farine (bio Demeter)... et il fallait faire travailler tous les sens. En 2002, deux pains ont été primés au niveau national (dont le « seigle et raisin »). À « la maison du pain bio », beaucoup de gens venaient se reconverter : le pain et cette façon de travailler manuellement, cela donnait du sens. Certains d'ailleurs ont monté leur boulangerie.

J'ai aussi fait les marchés à La Croix-Rousse, où j'ai apprécié l'ambiance, les rencontres... » raconte Jean-Luc Espanel.

C'est un aparté dans sa vie professionnelle avec un travail dans les énergies renouvelables, qui l'a amené en Drôme. Il y est depuis 10 ans : d'abord dans la vallée de la Gervanne et depuis 4 ans à Chamaloc.

### J'aime faire le pain à la main et faire travailler tous mes sens.

« Le hasard d'une rencontre m'a décidé à devenir boulanger itinérant ». Le mois de décembre 2015 a été primordial pour Jean-Luc Espanel : il rencontre dans le Massif Central un boulanger itinérant depuis 10 ans. Après un bref stage chez lui (il l'a suivi dans les écoles), il se rend compte qu'il a les compétences, suite à ses diverses expériences : « l'idée était là ! il suffisait de trouver le four, la remorque, de concevoir mes animations pédagogiques... et de me faire connaître ». Ma façon ? un levain pur, une farine bio (de J-M Verdet), une levée lente (pour développer les arômes, les saveurs), du sel de Guérande. Le levain, je l'ai avec moi depuis plus d'1 an, je le rafraîchis régulièrement et conserve précieusement. On peut dire que c'est un levain « tout jeune » vu son âge. Je pétris et façonne à la main : le pétrin, en bois, est transportable ; je dispose aussi d'un « parisien » (le meuble dans lequel on met le pain à lever à une certaine température). « Il me faut surveiller le four à bois -monté sur une remorque- car il est un peu « nerveux ». Mes seuls instruments en dehors du four : le thermomètre, la balance et si nécessaire de quoi faire chauffer l'eau.

### Fourn'ambul intervient auprès des scolaires :

Avec les enfants, il met l'accent sur le sensoriel : « sur le toucher de la farine, de la pâte... sentir l'odeur aigrelette du levain, du pain chaud, voir aussi... Et sur l'ouïe, car « le pain chante » -. Le pain qui sort du four, c'est l'aboutissement d'une alchimie. « Et quel plaisir quand tu vois les enfants mettre la main à la pâte, qu'ils la façonnent, la personnalisent, et repartent avec leur pain, qu'ils vont ramener à la maison pour le partager avec leurs parents, frères et sœurs ! ». Ces moments-là, avec les enfants, « c'est vraiment quelque chose de fort ! » Pour les professeurs des écoles, cette animation s'inscrit bien dans des projets autour du goût, de l'alimentation, des céréales, de l'histoire du pain à travers les âges, à travers le monde, dans nos sociétés... Car il a toujours été présent.



Après le semeur-cueilleur, l'homme est devenu sédentaire et autour de sa maison, il a fait pousser des céréales... Le pain est aussi empreint de toute une symbolique et de la mémoire collective. L'on peut évoquer la symbolique du travail, de la vie, du partage... Le copain (« compain ») est bien celui avec lequel on partage le pain.

« J'aime aller dans les écoles, ils n'ont pas tous l'occasion de découvrir ce qui se fait dans une boulangerie, cela me plaît de leur amener ça. Et de leur faire prendre conscience que c'est un élément de base de notre alimentation, mais que ce n'est pas quelque chose de banal. Qu'avec quelques ingrédients de base et de qualité, on peut faire quelque chose de très bon ». « Ce qui est important, c'est de donner le goût de manger du bon pain »

### Et propose son animation sur les foires, les marchés...

« Ce sont des lieux d'échanges, de partage... J'expose le métier devant les gens. Gamin, j'étais curieux de

tout voir. J'aime montrer ça... et cet émerveillement que je vois dans les yeux face au boulanger ! Et puis, le four, c'est une partie du patrimoine ; c'est aussi un lieu d'échange avec les anciens qui parlent du four banal, ou de celui de chez eux » Fourn'ambul a participé le printemps dernier à « la Fête des enfants » de St Etienne-en-Quint (ce village compte plusieurs fours). En décembre 2016, il intervient dans une première école à Beaufort, puis sur le marché de Jaillance, la Foire aux fruits d'hiver à Saou.

En 2017, on verra le Fourn'ambul à la Foire du Picodon, dans les écoles de Marches (vers St Marcellin), de Die (Chabestant)... Et vers Crest, Romans, Montélimar...

Jean-Luc Espanel souhaite diversifier ses interventions : dans les collèges, les lycées, les maisons de retraite, avec ses andins grisâtres (1) sur fond marron progressant

Contact : fournambul@gmail.com  
04 75 21 19 35 - 06 33 29 09 20  
Les Garandons à Chamaloc

## BILAN NATURE 2016 LA POMME D'OR



Le dernier coing 2016, photographié sur l'arbre le 4 janvier 2017.  
(©Ph.H. - parc des 3 biotopes)

Il y a aussi de bonnes nouvelles ! Je n'en prendrai qu'une : la pomme d'or, la pomme de Cydon, celle que Pâris offrit à Aphrodite et qui fut peut-être, aussi, celle du jardin des Hespérides (et du 11<sup>e</sup> des travaux d'Hercule !), voire le fruit défendu d'Eve... Ce fruit de notre cognassier des haies a passé une excellente année. Certes, il s'est parfois fait rare. Mais, sur la colline des 3 biotopes, à Saint-Roman, un petit arbre haut comme trois pommes, extrait naguère d'une haie et désormais bien exposé, a porté cette année une cinquantaine de ces gros fruits jaunes. Jaunes ? C'est peu de le dire, tellement cette couleur est éclatante lorsque, peu à peu, le velours du fruit juvénile s'efface sur le fruit accompli. Lorsque son parfum s'exhale en plein vent...

Cet automne, ces fruits non traités s'offrent dans une perfection absolue. Pas la moindre tache provoquée, d'ordinaire, par une maladie d'origine fongique, l'entomosporiose. Pas non plus de moniliose, cette autre malédiction cryptogamique qui, au moment où l'on se réjouit d'une récolte intacte, vient impacter un à un des fruits déjà dorés. Impacter est le mot. Il semble qu'il faille une morsure de guêpe ou un coup de bec pour déclencher ce pourrissement par ondes concentriques, rapide et inexorable. Un artiste apprécierait cette figure régulière, ce « land art » à l'échelle d'un coing, avec ses andins grisâtres (1) sur fond marron progressant

sur une palette jaune d'or... Mieux vaut ne pas être, en ce cas, « cydonioculteur » (2).

La nature a conservé son tour de main

Les agents de ces maladies du coing ont-ils disparu du Diois ? Certainement pas (3), mais on voit que la nature ne leur fait pas droit à tous les coups. Sur la colline, on n'a rien aspergé, rien taillé, rien brûlé. Il a suffi, sans doute, d'un hiver pas trop doux, d'un printemps pas trop humide, on ne sait. Cette constatation ne pourra pas rassurer l'arboriculteur comptant sur une récolte régulière. Mais elle apaise l'esprit tourmenté par la dégradation de notre milieu, par la multiplication des pathologies. Il y a des évolutions réversibles et la nature, heureusement, sait encore fabriquer des fruits dignes du verger d'Eden.

Les cinquante coings de l'arbre « haut comme trois pommes » (4) ont été cueillis ou ramassés en novembre, sauf une dizaine dont on a voulu mesurer la longévité. Résultat : les derniers ont passé l'An sur l'arbre, le plus valeureux s'offrant encore au regard, immaculé, le 4 janvier. Il céda à la tempête du 5, allant rejoindre les autres sur une étagère où ils continuent d'embaumer toute une maison. Mieux encore que les cageots de pommes remisés dans une pièce fraîche, ces fruits d'or font la liaison entre l'été et l'hiver. Bien sûr, tout a une fin. Une faim ? Des amis géorgiens (du Diois) croquent le coing à pleines dents, comme c'est coutumier dans tout le monde méditerranéen ou pontique (5). Ici, c'est des gelées, pâtes de fruits, compotes, tagines... Encore un mot d'outre-bleue...

Philippe Haeringer  
(21.01.2017)

- (1) Ou coussinets de pustules sporifères (qui portent des spores)...
- (2) On peut risquer ce néologisme pour désigner les arboriculteurs produisant des coings (du latin cydonium, coing).
- (3) Les maladies fongiques (ou cryptogamiques = liées à un champignon) sont mal élucidées. La monilia des arbres fruitiers est-elle colportée par la guêpe gourmande ? S'introduit-elle dans l'arbre avant même la floraison ? Ou séjourne-t-elle en latence dans l'arbre ?
- (4) Il fait quand même deux petits mètres.
- (5) Pontique : de la Mer Noire.



Du 'land art' à l'échelle d'un coing  
(©Ph.H. - Parc des 3 biotopes - septembre 2014)