

En ce vendredi 27 janvier de 2023, nous avons rendez-vous à Lo Pimparèl.

Vers le pont de la Mayre, Marie-Pierre réside dans un lieu chargé d'histoire.

Elle-même fabrique du pain de façon originale, ce qu'elle nous a fait découvrir.

Mais d'abord, revenons à ce lieu où trône un moulin, dont les origines sont mal connues.

Fut-il un moulin en activité ? Ou un fugace projet à qui l'on a coupé les ailes.

En 1850, une certaine Marie, qui n'est pas de pierre, vendez du plâtre et des matériaux.

Il n'en fallut pas plus pour que le lieu soit baptisé moulin de la plâtrière, avec également son mystère.

Point de vestiges du four à plâtre, pourtant Marie Bousquet amenait du gypse en charrette.

Bien après, Marie-Pierre s'installât dans ce logis et fit fabriquer un fournil. Mais ce pain n'est pas ordinaire, puisqu'on ne fabrique que ce que l'on vend.

De même, la farine, la mouture et la fabrication sont empreintes d'un savoir-faire ancestral où la patience est reine.

Les blés sont anciens et de proximités, le levain est encore l'âme du pain. Nous avons donc fabriqué notre pain avec la pâte préparée du matin.

De la mise en pâton à la cuisson au four à bois, nous avons parcouru toutes les étapes.

Durant la cuisson, nous avons découvert l'autre facette de la passion de notre agricultrice.

Son combat pour préserver les semences au sein de l'association Pétanielle.

Il s'agit, à partir d'octobre, de planter quelques graines de blés anciens dans son jardin pour récolter des gerbes qui seront préservées.

Cette après-midi fut riche en découvertes gustatives comme historiques grâce à Albin, chacun étant réparti avec son pain tout chaud.





Merci à Serge pour les photos.