

# L'art d'un bon pain artisanal, de A à Z



Ce week-end, c'est par fournée de 70 pains que le four banal de Sart-lez-Spa a tourné. De quoi ravir les papilles des nombreux visiteurs. Romain RIXHON

Pas si simple de faire du pain, quand on utilise un vieux four. C'est qu'il faut s'y prendre quelques jours à l'avance. Quatre pour être précis, le temps de réchauffer le four, nous explique Luc Keutiens.

Quand celui-ci est bien chaud et bien propre, on peut alors y glisser les pains. Ce week-end, c'est par fournée de 70 que le four a carburé. Les équipes de boulangers l'ont donc utilisé à tour de rôle.

Pour réaliser leur propre fournée, il était huit dans son équipe, explique Luc Keutiens. *«On a commencé à faire le pain vers 10 h 30. Ça prend du temps, car on a voulu le pétrir à la main etc., comme avant!»*

La recette pour réaliser 70 pains? 30 kg de farine, 12 kg de levain et environ 20 litres d'eau. *« Ce sont des pains en banneton (NDRL: une petite corbeille en osier), qu'on retourne dans le four »*, indique Luc Keutiens. Le temps de cuisson? Environ 50

minutes. *«Mais on jette un coup d'œil vers 45, car on n'a pas de thermostat dans ce four»*, sourit-il. Par ailleurs, l'équipe a décidé de cuisiner avec une farine 100% artisanale, en travaillant en collaboration avec le spécialiste céréalière du coin, Didier Demorcy. *«La farine vient de son grain récolté. C'est du froment César, une variété d'avant la guerre »*, indique Philippe Bodeux.