

Thoè et Mister Cook sont dans le pétrin



St Kilda, le 29 mai. Il fallait bien que cela arrive un jour, puisque tout arrive ! Depuis 12 ans, dont 7 en grande croisière, Mister Cook a toujours réussi à donner à l'équipage son pain quotidien. Jusqu'ici, il n'a jamais fait plus d'efforts que d'aller chez les boulangères ou à défaut dans les supermarchés, de payer des pains, si possible à la farine complète, et de les stocker à bord dans un équipet spécialement conçu pour que le pain moisisse le moins vite possible.

En Écosse, le pain est rarement d'une autre origine qu'une usine spécialisée produisant des pains normalisés, grosses tranches, spongieux comme la tourbe après le passage d'un grain, dont on se demande où est passé leur pouvoir calorifique. La date de péremption est indiquée sur le ruban adhésif étranglant le paquet pour que les agents conservateurs ne s'en échappent pas. C'est du pain emballé sous ambiance contrôlée protectrice. Quinze jours après la date d'invalidité, le pain reste présentable. Il ne sèche jamais. Transformer une tranche en toast consomme quatre fois plus de gaz propane Calor premier prix qu'une tartine continentale toastée au butane Camping gaz de luxe. Et la buée dégouline des vitres. Là j'exagère un peu, mais c'est pour que vous compreniez bien !

Prenez un pain allemand, bien compact, bien foncé, voire presque noir, transformez-le en son extrême contraire, vous obtiendrez peut-être l'embryon d'un pain anglais.

On est loin de la légendaire baguette française dont on rêve de la manger tout de suite au petit-déjeuner, encore tiède, avec une liche de beurre salé breton étalé dessus. J'en ai l'eau à la bouche ! Il faut la manger vite, la ba-guette. Est-ce de là que vient l'expression *marcher à la baguette* ? Si elle était emballée aux normes CE, il serait écrit en tout petit dans l'emballage : consommer à la sortie du four ou au plus tard une heure après la sortie de la boulangerie, sinon elle se métamorphose en son contraire, à la fois aussi humide qu'un pain anglais et aussi élastique sous la dent qu'un pain allemand.

L'équipet à pains de Mister Cook ne contient plus que quatre tartines de pain blanc anglaises cobayes que Tournesol a prétendument sacrifiées (personne n'en voulait plus) pour estimer la durée qui s'écoule entre les deux états limites opposés à *consommer de préférence avant voir sur le ruban adhésif* et à *jeter aux goélands*. Heureusement, Mister Cook, qui avait dû préméditer le coup, avait acheté de la levure et de la farine. Il a donc décidé de faire du pain avec Tournesol comme commis-assistant.

Matériel

La fabrication du pain étant un Art aussi exact que la Science du même nom, il ne faut rien laisser au hasard si l'on ne veut pas que le stress de l'amateur boulanger arrive à son comble : que la pâte retombe après des heures d'espoir et d'attentes angoissantes à se demander si l'objet de tous les désirs lève sa pâte à l'abri des regards, comme un homme se cachant derrière un poteau téléphonique pour faire pipi, croyant qu'on ne le voit pas.

Tout doit être prêt d'avance, pour faire face à tout imprévu. En voilier, dans le Nord, cela commence mal ! Il faut une boulangerie chauffée à très exactement 24°C. C'est mal barré ! Il ne fait jamais plus de 10°C dans la cabine, tôt le matin, heure à laquelle tout boulanger normalement constitué se lève pour pétrir.

Comment faire pour que la levure et tous les accessoires et ingrédients soit à la température constante idéale, c'est-à-dire entre 20°C et 30°C. En dessous, la pâte ne grimpe pas, car la levure se les gèle. Au-dessus, elle ne grimpe pas, car elle a cramé. La levure est aussi susceptible que le ciment. Quand il gèle, le béton ne prend pas et les maçons sont mis en chômage technique et au-dessus d'une certaine température il sèche avant de prendre une résistance à la compression suffisante.



Les innombrables recettes de pain à bord disent d'entourer d'un pull ou d'une polaire le récipient dans lequel la pâte se lève. Impossible ici. Tous les vêtements chauds sont occupés par des tâches de réchauffement corporel. C'est pour cela que Mister Cook a demandé à Tournesol de l'aider.

– *Tournesol, pourrais-tu me fabriquer un enclos isothermique pour mettre ma pâte à lever à l'abri des courants d'air ?*

Tournesol s'empare de polyuréthane pour fabriquer une sorte de frigo un peu plus grand que la platine. Un frigo en panne bien évidemment ! Au lieu de produire du froid, il évite que la chaleur ne sorte et que l'air froid rentre.

Le reste de l'équipement se trouve facilement dans toutes bonnes cambuses basiques.

- » Une cuiller à café (cc) et une cuiller à soupe (cs) pour mesurer le sucre et le sel.
- » Si possible, une balance de ménage pour peser la farine.
- » Un petit bol pour mélanger la levure et le sucre à un peu d'eau.
- » Un grand bol pour mélanger la farine et l'eau.
- » Beaucoup de bol pour que le pain lève.
- » Une planche pour pétrir et passer ses nerfs sur la pâte informe molle, au lieu d'un membre de l'équipage.
- » Une platine pour enfourner.
- » Une gazinière avec four chauffé entre le rouge et le blanc.
- » Le manche d'une cuiller en bois, pour mélanger l'eau à la farine, et non la farine à l'eau. Faire du pain, c'est comme faire du mortier. On verse l'eau au centre d'un mélange de sable et de ciment où l'on a aménagé un creux. Pour gâcher du plâtre pour faire un modèle, c'est le contraire, on verse le plâtre dans l'eau jusqu'au ras de l'eau.

Ingrédients

- » 750 gr de farine.
- » 2 x 7 gr de levure de boulanger (pas de pâtissier)
- » 1 cc de sucre (il accélère la fermentation)
- » 1 cs de sel fin (du pain sans sel, plutôt mourir).
- » 600 cl d'eau (600 gr ce qui revient au même, si l'on néglige l'évolution de la densité de l'eau en fonction de la température.)
- » 1 cs d'huile d'olive ou d'autres additifs tels que olives concassées, etc. (selon goût)

Durée de fabrication

- » Préparation active 15 minutes, attente passive et cuisson 90 minutes.

Préparation du 29 mai

- » Faire tiédir l'eau dans une casserole (température de la main, dit une recette – si la main de l'auteur est à 24°C, je lui conseille l'achat d'une paire de moufles tricotée avec de la laine de St Kilda.)
- » Prélever une partie d'eau pour dissoudre la levure et le sucre dans un petit bol.
- » Laisser reposer le bol 15 min (le mélange aurait dû gonfler, mais pour le coup, il y avait une erreur quelque part.)
- » Dissoudre le sel dans l'eau (le sel ayant un effet inhibant l'efficacité de la levure, il était sans doute préférable de l'incorporer en pétrissant la pâte).
- » Verser la farine dans le grand bol et le contenu du petit bol au centre.
- » Remuer avec le manche d'une cuiller en bois en ajoutant l'eau petit à petit, pour éviter les agglomérats (grumeaux).
- » La boule doit devenir lisse, épaisse et un peu collante. Pétrir pendant au moins dix minutes.
- » Fariner la platine.
- » Mettre la pâte dans la platine.
- » Préchauffer le four à 250° (thermostat entre 8 et 9, ce qui était sans doute trop chaud au début).
- » Pendant ce temps, laisser la pâte se lever au moins 30 minutes (elle aurait pu faire mieux, car elle aurait dû doubler de volume.)
- » Enfourner et cuire 60 min, en retournant devant derrière la platine à mi-cuisson. On peut aussi retourner le pain dessus dessous dans la platine. C'est cuit quand le pain est doré et sonne creux.

Moralité



Avec 400 gr de farine complète, Mister Cook a fabriqué un pain de 600 gr dont le volume apparent mesure la moitié de celui d'un pain belge de 800 gr.

En sentant le pain fraîchement cuit envahir l'île, les morts du petit cimetière ovale de St Kilda ont dû se réveiller et se retourner dans leur tombe.

Il aurait pu lever un peu plus, mais en ce matin du 30 mai, nous étions aux anges de nous être levés tôt pour goûter le prototype de l'œuvre de Mister Cook.

Un vrai régal en fait, même si le prochain essai, on n'en doute pas, nous donnera un pain un peu plus léger sur la balance.

La recette définitive du pain de Mister Cook sera publiée en temps utiles. Affaire à suivre...