

# Les boulangers d'autrefois

Ils sont deux amis à vouloir se faire plaisir en faisant leur pain quotidien dans un four datant de 1908. Toutes les trois ou quatre semaines, Bernard Wehrlé et Gaby Flecher installent le four dans la cour et se mettent au travail.

■ Faire son pain soi-même, du vrai pain cuit au four, n'est pas à la portée de tous. Il faut certes un four à bois, mais il faut aussi le savoir-faire. Bernard Wehrlé et Gaby Flecher, retraités tous les deux, réunissent tous ces paramètres.

Bernard est un ancien de l'Industrie papetière. Le four à bois, il l'a trouvé chez lui dans un coin de sa ferme et l'a mis sur roue pour une question purement pratique. C'est lui qui s'occupe de la partie «chauffage». Son ami Gaby a terminé sa carrière comme professeur de boulangerie-pâtisserie au CFA de Colmar. Il a le savoir-faire du boulanger pour la préparation de la pâte, les astuces pour réussir un bon pain avec une mie aérée et légèrement acidulée, obtenue grâce à la longue fermentation qui donne de l'arôme au pain.

**Le dernier artisan  
boulangier du village  
a arrêté son four  
il y a bien 15 ans.**

Fervent défenseur des recettes d'autrefois, il est un



Le pain est cuit dans un four à bois comme autrefois. (Photo DNA)

passionné des anciennes méthodes de travail et, à ce titre, a écrit deux livres de cuisine, «Les secrets de tante Eugénie» et «Le garde-manger de tante Eugénie». «Chaque année à l'automne, nous faisons du pain à l'ancienne. Dans la peau de tous les fruits se trouvent des levures sauvages de

la famille des "Saccharomyces Minores", ce levain est retravaillé plusieurs jours de suite pour ensemer la pâte le jour de la fabrication du pain», explique Gaby.

Le dernier artisan boulangier du village a arrêté son four il y a bien 15 ans. Depuis, un artisan boulangier de

Sélestat a ouvert un dépôt de pain au village. Ce n'est donc pas par nécessité que les deux amis se sont mis à faire leur pain eux-mêmes, seulement par plaisir. Quand on les regarde faire, on se rend très vite compte que la cuisson est devenue une véritable cérémonie.

«Trois heures avant la cuisson, je commence à chauffer le four à bois pour qu'il soit à bonne température quand on enfourne. Comme il n'y a pas de thermomètre, on fait un essai avec de la farine. Quand elle noircit, c'est que le four est trop chaud, quand elle brunit, c'est qu'il est à bonne température. Il suffit alors d'y passer un coup d'écouvillon et on enfourne», raconte Bernard.

**«Chaque fournée  
nous permet de cuire  
14 miches»**

«Chaque fournée nous permet de cuire 14 miches. Nous avons parfois du pain brun, mais ça fait partie du plaisir», ajoute Gaby.

Quand ils défournent leur pain, le plaisir se lit sur leurs visages. «Après la fournée de pain, le four est encore assez chaud pour cuire les tartes à l'oignon, les flammenkuches ou les tartes aux quetsches», dit Bernard. C'est là qu'un autre plaisir commence: celui de prendre le café en dégustant un morceau de tarte encore un peu tiède avec une pâte levée.

G.R