

Face à l'inflation, ce boulanger sarthois fait le pari du four à bois

Le four à bois, souhaité par le boulanger de Dissay-sous-Courcillon (Sarthe) face à la flambée du coût de l'électricité, est installé depuis juillet 2023. « Cette cuisson apporte un goût acidulé que j'apprécie », souligne Laurent Rottier.



Laurent Rottier utilise le four à bois pour la cuisson du pain : « Le foyer est dans le prolongement du four donc il n'y a pas de braises à enlever avant la cuisson ». | LE MAINE LIBRE

Dimanche 3 septembre 2023, il y avait foule dans le parc de la mairie de Dissay-sous-Courcillon. Pour clore les actions de solidarité du collectif des Amis de la boulangerie et célébrer l'arrivée du four à bois, un spectacle était offert par Zutano Bazar suivi d'un apéritif citoyen et de la visite du fournil.

Quatre fournées de 30 baguettes sont cuites par le boulanger

« Le four est installé depuis juillet. Je me lève à 4 heures et je commence la flambée. Il faut environ une heure trente pour atteindre les 280°, parfois moins car, d'un jour à l'autre, la température se maintient à 150°. Le foyer est dans le prolongement du four donc il n'y a pas de braises à enlever avant la cuisson. Je m'approvisionne chez un producteur de Denezé-sous-Le Lude. Il me faut cinq stères par mois, du chêne détaillé en toutes petites sections. Allumer le foyer est un plaisir et je cuis quatre fournées de 30 baguettes » raconte Laurent Rottier.

La qualité privilégiée à la quantité

« Avec le bois, il y a une charge de travail en plus. On ne peut pas faire d'intensif. Le pain est réalisé de manière traditionnelle, c'est la qualité qui est privilégiée. Cet été avec la chaleur et les boulangers des environs en vacances, c'était fatigant et j'avoue que cela a été difficile. Le pain plaît beaucoup à la clientèle, c'est le principal. D'une manière générale, je n'aime pas le pain bien cuit mais cette cuisson apporte un goût acidulé que j'apprécie. »

Depuis l'arrivée du four à bois, « il est possible de commander des pizzas les mardis, vendredis et samedis soirs et les dimanches ». »

Tél. 02 43 38 95 27.

