

Par **Christine Grandin**

Plus de 400 personnes sont venues au Patis l'année dernière pour flâner ou déguster pain et brioches cuits au four à bois.



(Photo : association L'Écho Pain)

On boulange à l'ancienne au Patis

À Saint-Étienne-du-Bois, les voisins mettent la main à la pâte pour faire revivre les fours du village. Depuis huit ans, c'est une rencontre patrimoine prisée des habitants du canton de Palluau.

“**D**ans la cuisson traditionnelle, on faisait une grosse flambée de fagots dans le four pour chauffer les pierres, et ensuite on enfournait le pain...” rappelle Thierry Ray, 45 ans, boulanger. Le four à gueulard (trou dans la sole qui dirige la flamme) a remplacé petit à petit le four à sole en arc de voûte, puis, dans les années 1960, le fuel a remis le bois aux oubliettes. Mais pas pour tout le monde... Au Patis, grand village de Saint-Étienne-du-Bois, à 7 km de Palluau et à moitié moins du bourg, on fait encore les brioches et le pain dans trois fourneaux de pierres. Les hasards de la vie ont bien fait les choses. Dans ce petit coin paisible

à la limite de la Loire-Atlantique où de jeunes voisins ont restauré de vieux corps de fermes, des granges ou des dépendances pour venir y habiter, les fours y ont attiré en quelque sorte, le boulanger. Les boulangers, devrait-on dire, puisqu'il y en a deux à demeure... Un qui a vitrine sur rue à Palluau et qui est venu y installer ses pénates. Et le second, Thierry Ray, qui boulange à l'ancienne au Patis (dans un atelier à pétrin et dans un four à bois bien d'aujourd'hui) et dont la clientèle est fidélisée notamment sous les Halles de La Roche-sur-Yon (pains au levain, de seigle, à l'épeautre...). Autant dire qu'au Patis on revendique “le goût du bon pain”. Et ça remonte à loin,

puisque Claude Robion, 74 ans, qui est né et a grandi ici, date la construction des anciens fours entre 1650 et 1750.

La recette d'Alice

Claude a toujours connu les tour-nées de fouaces de sa mère Alice, réputées sur les marchés de la région, les soles allumées pour “la cuisine au cochon”, les grandes brioches vendéennes pour les mariages traditionnels. Comme rien ne se perd, c'est Thierry qui a repris la recette d'Alice : “en l'adaptant un peu et en mettant du rhum au lieu de la fleur d'orange.”

De fil en aiguille, les nouveaux habitants du Patis, les petiots, les ados, les trentenaires, les moins jeunes, des Irlandais installés là, ou Henriette (86 ans) la doyenne du village d'à côté, ont mis la main à la pâte pour faire revivre ce savoir-faire ancestral lors de la journée du Patrimoine de pays, le troisième dimanche de juin. "Ça nous permet de nous voir et d'animer le village : c'est un peu notre journée des voisins à nous !"

Sauf qu'on y accueille de plus en plus de monde. Jusqu'à 400 personnes l'an dernier. Claude fournit les sarments secs de sa vigne, les petits mitrons aident sa femme Madeleine et le boulanger à faire la pâte : trois fournées de cinquante, rien que pour les brioches ! Chacun joue son rôle pour animer la journée et organiser les visites guidées autour de la cuisson (exposition de vieux outils, vieilles voitures, animations à thème, artisans et vieux métiers).

"Les gens sont très contents de montrer à leurs petits-enfants ce qu'ils ont souvent connu dans leur enfance. Ils dégustent le pain juste sorti du four... Cela fait partie de leur histoire, de la nôtre aussi aujourd'hui, et c'est cela que l'on veut aussi partager", conclut Élisabeth Colin, la jeune présidente de la toute jeune association des amis du Patis, créée en 2010 et appelée "L'écho pain". Tout un programme...



(Photo : association L'écho Pain)

Cuisson des brioches
dans le vieux four à pain d'Olivier Arrignon,
un des voisins de l'association du Patis, four restauré
l'an dernier par quelques habitants du village.

Le regard des relais

Claude Robion, relais Racines de Saint-Étienne-du-Bois nous a accompagnés lors de ce reportage



"Un trentaine d'habitants du Patis s'implique dans cet événement et tout le monde participe avec plaisir. Moi, je prête un de mes deux fours. Ça me rappelle ma mère, Alice, qui y faisait cuire des focaces réputées dans le coin et jusqu'à Challans... Chacun sort aussi tous les objets qui sont en rapport avec autrefois, qu'on voulait jeter, mais qui servent encore. Je fais une exposition de vieux outils agricoles, tous en état de marche. Les animations sont réparties dans tout le village, et chacun, du plus petit au plus grand, a son rôle. Moi, comme je fais des fagots de sarments à cause de ma vigne, je fournis "le carburant" pour faire la chauffe. On passe un bon moment ensemble, avant pour préparer et après autour du repas, le soir, entre nous..."

Notre équipe de relais sur le canton de Palluau



(Saint-Christophe-du-Ligneron), Gilles Guilbeau (Gand/Landes), Bernard Violleau (Apremont).

De gauche à droite : (au fond) Gérard Chatellier (Falleron), Bernard Charrier (Maché), Gabriel Jolly (La Chapelle-Palluau), Jacqueline Neau (Saint-Paul-Mont-Penit) ; (devant) Gilles Piffeteau, responsable cantonal et relais à Palluau, Marie-Andrée Augizeau* (Saint-Christophe-du-Ligneron), Ginette Moussay (Falleron), Claude Robion (Saint-Etienne-du-Bois).

Absents sur la photo : André Potereau

* Ne fait plus partie de l'équipe de relais

Les autres actions sur le canton

L'office du tourisme d'Apremont-Pays de Palluau entreprend avec l'équipe des relais Racines du canton, un travail dans chacune des neuf communes sur l'histoire et le patrimoine, pour faire connaître le monde rural et agricole.

Êtes-vous livre ce soir ? Cette association de bénévoles, retraités ou non, affiliée à Familles rurales de Vendée, propose des lectures publiques d'auteurs dans les salles communales de Saint-Étienne-du-Bois et Saint-Paul-Mont-Penit. L'idée étant de rassembler autour de ce moment convivial des personnes seules, âgées ou isolées, pour redécouvrir le livre et le plaisir de la lecture. Les pensionnaires des maisons de retraite de Saint-Étienne-du-Bois et de Palluau y participent régulièrement. Cette initiative a lieu pour l'instant quatre fois par an, dont un rendez-vous pendant la Semaine Bleue.

À Falleron, un groupe de retraités participe aux activités extrascolaires de l'école privée du Sacré-Cœur en accompagnant les enfants et les institutrices en classe de mer à Saint-Jean-de-Monts au mois de mai. Autre initiative, depuis deux ans, trois retraitées font de l'accompagnement à l'accueil périscolaire (lecture, animations) une fois par semaine.