

Il met la main à la pâte au four communal

Cela fait maintenant un an et demi que Raphaël Voinet a investi le four communal de Puy-Sanières, loué à la mairie deux longues journées chaque semaine. Originaire du Jura, la fabrication du pain est son second métier, savoir-faire acquis auprès de paysans boulangers et validé par un diplôme obtenu à Digne. Au terme d'un parcours qui l'a mené des Alpes-de-Haute-Provence aux Hautes-Alpes, il a posé ses valises à Puy-Saint-Eusèbe. Ici, pas de magasin, pas de pâtisserie : juste le four qui domine la pièce, les plans de travail, les étagères pour stocker le pain, cru, puis cuit, le tout dans la chaleur qui se dégage des braises d'épineux encore en place à l'embouchure du four. Elles seront ensuite retirées, pour laisser la sole en terre cuite restituer la chaleur accumulée, à environ 250 degrés.



Les pains attendent leur tour, enveloppés dans une toile de lin, superposés dans la parisienne.

occupé à la pesée de chaque boule de pain avant sa mise en forme.

Sous statut d'entrepreneur, son activité prend le nom d'Écrins de base, en référence à cette farine "bise", semi-complète, la T80. Mais d'autres types de pains sont aussi proposés : seigle, petit épeautre, céréales, ainsi que des brioches cuites à la seconde chauffe, celle de l'après-midi.

Les pains de Puy-Sanières sont vendus par Raphaël au marché d'Embrun le mercredi matin, à la Biocoop de la ZAC d'Entraigues, dans les paniers de l'AMAP du Guillestrois et sur place le mardi et le jeudi, de 16 h 30 à 19 h. Pour être sûr d'être approvisionné, il vaut mieux réserver la veille, par téléphone au 06 76 74 92 94 ou par mail à raphaelvoinet@gmail.com.



Il est midi : Raphaël s'active, c'est le moment d'enfourner.

Il vend ses pains sur le marché d'Embrun

« Les farines que j'utilise viennent de la Ferme du Forest à Montbrand près de Veynes, tandis que celles de seigle et de blé T65 pour la brioche sont issues de la ferme de Leslie Maniscalco dans le Dévoluy ; ce sont des farines biologiques et paysannes moulues sur meule de pierre dit type "Astrier", ayant pour particularité la préservation et l'expression de l'assise protéique du grain. La fabrication s'effectue sur levain naturel, en fermentation lente, l'eau vient de la montagne et tout le pétrissage est fait manuellement », explique Raphaël,