

Un pain officiel pour la Fête du blé et du pain



De g. à dr.: le boulanger Luc Polli, le meunier Amaury Leibundgut et l'agriculteur Alexandre Fontannaz, trois ambassadeurs qui donneront naissance au pain Solstices.

Caractérisé par sa mie foncée, le pain Solstices est désormais disponible dans toutes les bonnes boulangeries. Pain officiel de la 4^e Fête du blé et du pain, il est le résultat d'une bonne collaboration entre agriculteurs, meuniers et boulangers.

Pour la première fois de son histoire, la Fête du blé et du pain a un pain officiel. Présenté officiellement il y a quelques jours, il a été baptisé Solstices en référence au titre du spectacle médiéval-fantastique qui sera présenté à Echallens en août 2018. Et il se trouve désormais sur les étals «de toutes les bonnes boulangeries», selon la formule consacrée.

L'histoire du pain Solstices débute il y a plus de deux ans, par l'envie de Luc Polli de proposer à ses clients un pain original, à la mie foncée. Le tenancier de la boulangerie – tea-room de la Maison du Blé et du Pain en parle alors à Olivier Sonderegger, le responsable du Moulin d'Echallens. Ce dernier lui propose de travailler avec une variété de blé délaissée par le marché, le Vanilnoir. «Sa couleur sombre fait son originalité, mais elle amène aussi des contraintes, puisqu'elle teinte les mélanges de farine», explique celui qui est aussi directeur de Landi Gros-de-Vaud. Une coloration qui fait malheureusement passer au second plan les qualités gustatives et nutritionnelles de ce croisement obtenu par l'Agroscope de Changins. Le Vanilnoir répond toutefois parfaitement aux attentes du boulanger. Assistés de leurs équipes, les deux spécialistes se mettent donc à la recherche de la recette idéale, tant du côté de la mouture de la farine que de la préparation de la pâte, puis de la cuisson. Pendant cette période naît aussi l'idée de présenter le résultat de leurs recherches au comité d'organisation de la fête, pour en faire un pain officiel. Devant l'originalité et la qualité du produit présenté, ce dernier est toutefois vite conquis.

A la fin du mois de février dernier, neuf agriculteurs situés dans un rayon de 8 km autour d'Echallens acceptent de mettre en terre les petits grains chargés de prospérer. Et après cinq mois de croissance dans quinze hectares de riches terres du Gros-de-Vaud, les batteuses se sont mises en action il y a quelques semaines, pour effectuer la première moisson officielle de Vanilnoir.

Après le savoir-faire des agriculteurs vient celui des meuniers. La récolte est nettoyée et triée au Centre collecteur d'Echallens, avant d'être moulue selon la recette mise au point l'année précédente. «La particularité de cette farine est qu'elle est assez complète, explique le meunier Amaury Leibundgut. Seul le son est retiré, ce qui représente seulement 10% du poids du grain récolté.» Au final, la récolte fournit 50 tonnes de farine, une quantité équivalente à celle consacrée annuellement au Pain du Gros-de-Vaud, un autre ambassadeur du terroir régional lancé à la fin des années 90.

Mais de la farine au pain, il reste encore une étape décisive, celle justement dite de la panification. «Cette farine à variété unique est particulière à travailler, explique Luc Polli. Elle se lie très rapidement, mais demande un temps de pétrissage lent plus long. Nous avons également opté pour une maturation longue, de plus de 18 heures.» Après avoir été façonné en boule, le pain Solstices est décoré de trois grains de blé, facilement reconnaissables, au moyen d'un emporte-pièce. Il est ensuite prêt pour la cuisson... puis la dégustation.

MS

Informations supplémentaires sur le pain et sur la fête à l'adresse Internet www.echallens2018.ch

Profitez des richesses de la région...

- La piscine à Penthalaz
- Fête de la Rue du Four à Froideville
- Le labyrinthe de maïs à Bottens
- Visites et balades de l'Université Populaire
- Course VTT à Bretigny-sur-Morrens
- Exposition à l'Espace culturel Assens
- Fête de la patate et raisinée à Bottens
- Soirée pizza au four à pain à Rueyres
- Troc à gogo à Echallens et troc d'automne à Penthaz
- **et bien plus encore... c'est dans le mémento !**

L'ÉVASION PAISIBLE

Heures d'ouverture
du mardi au vendredi
8h30 - 12h / 13h30 - 17h
samedi matin de mai à septembre

Place des Petites Roches 1
1040 Echallens - 021 881 50 62
region@echallens-tourisme.ch



WWW.ECHALLENS-TOURISME.CH