

Le Pain Solstices illumine de pourpre la Fête du Blé et du Pain

Le Pain Solstices ? Un ambassadeur d'un savoir-faire vaudois. Mieux : un nouvel emblème d'une tradition qui magnifie le terroir du Gros-de-Vaud. Ce nouveau fleuron réunit l'expérience et le talent des producteurs et artisans du « grenier de la Suisse ». C'est la première fois qu'un pain spécial est élaboré pour la Fête du Blé et du Pain. A Echallens, la recette inédite est l'œuvre commune des corporations d'agriculteurs, de meuniers et de boulangers.

Pierre-Étienne Joye
Photos : Sandra Culand

C'est un pain rondement rustique. Trois grains de blés farinés émergent sur le dessus. Ils rappellent le logo du spectacle à venir cet été à Echallens (15-26 août) : «Solstices». Quand on le rompt, un léger craquement dévoile une mie ferme au ton brun-crème tirant sur un carmin clair. *«Dansez, amis sur le pont, quand le moulin et sa mécanique font farine au son des musiques.* *Debout, le premier mitron! Chantons, chantons! Le pain nous est bon.»* scandait le chœur d'enfants en 1998, reproduisant fièrement les paroles d'Emile Gardaz. Vingt ans plus tard, pour sa quatrième édition, la Fête du Blé et du Pain d'Echallens s'offre donc un pain officiel, pour magnifier l'ardeur et l'engouement liés à l'esprit d'un tel événement.

Ainsi trois métiers fondamentaux sont indissociables du succès de ce nouveau pain. On oublie parfois que le boulanger seul ne pourrait contribuer à la confection d'une belle miche craquante et odorante...

La chaîne du pain partagé
Déjà dans l'Antiquité, on avait Virgile et ses Géorgiques pour louer le tra-

Il est comment le petit nouveau ?

«Je vous ferai du pain comme vous n'en avez jamais vu, et dans ce pain il y aura de l'amour et aussi de l'amitié» déclame Raimu dans la Femme du boulanger de Marcel Pagnol. Le Pain Solstices pourrait très bien être celui-là. Alors, il est grand ce petit ? Pas trop. C'est une michette tout en rondeur, avec une croûte foncée, sertie sur son front de trois gros grains d'épis de pâte légèrement poudrés de farine. Sa mie humide et aérée est parsemée de bulles alvéolées. La couleur du Solstices évoque le chocolat au lait ou le malt torréfié. C'est ce qui le différencie d'un pain bis habituel, plus serré. Quand on le déguste, c'est une légère note acidulée qui se décline en arômes agréables, suivis de saveurs un brin poivrées, voire cacaotées. Ses qualités gustatives et sa texture ne sont pas éphémères : plus aérien qu'un pain noir courant, il conserve ses propriétés plusieurs jours, grâce à un pétrissage lent et une fermentation longue du pâton. A côté du traditionnel pain vaudois blanc ou mi-blanc (le Pain à la Croix) en perte de vitesse et de plus en plus marginal, le Solstices a le vent en poupe. Tranché sur la table du petit déjeuner ou rompu allégrement pour qu'il puisse se mouiller dans une soupe, le petit nouveau accompagne particulièrement bien les mets apéritifs et les fromages. Avec un verre de vin des vignobles vaudois, il sera encore meilleur... Pej

▼ Du grain pourpre au façonnage du pâton marqué à l'emporte-pièce, en passant par l'élaboration de la farine et le pétrissage progressif



« Un esprit festif et populaire, avec des valeurs sûres, des choses simples accessibles à tout le monde. Les gens ont besoin de se retrouver, de se rassembler autour de ces valeurs en premier lieu. »

Jacky Delapierre,
président de la manifestation



vail des agriculteurs et la culture des champs. « Priez pour avoir des solstices humides et des hivers sereins, ô laboureurs ; de la poussière en hiver est signe d'épeautre très abondant, de récolte abondante ». L'esprit de la Fête du Blé et du Pain, ce n'est rien d'autre que tout cela. Il suffit de se replonger avec délectation dans les souvenirs de Charles Apothéloz, quand il évoque la genèse de la toute première fête paysanne du Gros-de-Vaud mise sur pied autour de la célébration du blé et du pain. C'était en 1978. Instigateur – parmi une brochette de passionnés – de cette liesse populaire et auteur du livret du spectacle, Charles Apothéloz raconte qu'un

soir, un paysan d'Echallens avait parlé de son métier, en souhaitant entendre narrer et chanter les travaux de la chaîne du pain partagé, de l'éleveur de blé à l'artisan boulanger. Le besoin d'exprimer une effervescence autour du bon pain avec tous les corps de métier concernés, comme une grande parabole.

Le destin d'un grain de blé

Cette fête est née de presque rien, poursuit le poète : « D'une rencontre et d'un besoin, celle d'un homme qui disait : je suis paysan, près d'Echallens, je laboure la terre, je sème le grain, je moissonne le blé tous les ans ; le meunier

moud la farine à son moulin, le boulanger pétrit la pâte, chaque jour, et son levain. Ainsi je fais ma vie belle en faisant ma part du pain, je me sens solidaire, ne suis pas seul, me sens bien. (...) Ainsi est née une fête, avec une harmonie et un grand cœur. » Un grand cœur tout court, cela coule de source.

C'est encore aujourd'hui ce qui prévaut pour l'édition 2018 de cette Fête du Blé et du Pain. « Un esprit festif et populaire, avec des valeurs sûres, des choses simples accessibles à tout le monde, explique Jacky Delapierre, président de la manifestation. Les gens ont besoin de se retrouver, de

The Solstices Bread Loaf, the Hero of the Wheat and Bread Festival

This is the first time that a special loaf of bread has been made for the Wheat and Bread Festival. The unique recipe was jointly created by farmers' guilds, millers and bakers. The loaf is round and rustic. The three, flour-dusted wheat grains on the top are replicas of the logo of the Solstices Festival, the event that will take place this summer, in Echallens. When broken, this crunchy loaf reveals its creamy brown, faintly crimson crumb.

Now in its fourth edition, the Festival has created the official loaf to bolster popular enthusiasm. "What we need is a festive and popular atmosphere with simple, tried-and-trusted favourites that everyone can afford", explains Jacky Delapierre, the event president. "Above all, people want to come together and share common values". To enjoy bread and other affordable terroir produce and understand how it is transformed into foodstuffs thanks to

traditional know-how, you need the right mindset and an appreciation of a healthy lifestyle. "This festival must have coherence. The public must be able to share these values and take an interest in the wheat-to-bread transformation process, the relationship between the farmers, millers and bakers which is at the centre of our festival. "We are going to decorate the main street of Echallens with images showing the production chain from

Luc Polli, ultime maillon du Solstices

Il est gestionnaire de la Maison du Blé et du Pain à Echallens depuis vingt ans. Luc Polli, digne représentant de la dynastie boulangère éponyme, c'est en quelque sorte l'âme de cet autre modèle. Inaugurée en 1989, la société abrite une boulangerie, un restaurant tea-room et un musée. Elle découle directement de l'enthousiasme généré par la première Fête du Blé et du Pain de 1978, comme un hommage aux gestes ancestraux du paysan, du meunier et du boulanger, avec les témoignages des anciens et la conservation des objets de jadis.

Luc Polli est donc l'un des instigateurs et l'un des artisans qui a imaginé et conçu ce pain de la fête, le Pain Solstices. « C'est une première, précise le boulanger. Une manière de m'impliquer pleinement dans l'authenticité de la fête, avec la volonté d'abord personnelle de collaborer avec le Moulin d'Echallens et le monde agricole de la région du Gros-de-Vaud. » L'idée d'une nouvelle recette de pain tout exprès dévolu à l'édition 2018 de la Fête du Blé et du Pain a donc pour ainsi dire germé au mois de novembre 2016. Luc Polli caresse déjà l'envie de créer un pain insolite, original, à la mie foncée. D'autant qu'il sait qu'une variété de blé pourpre, régionale, existe au Moulin d'Echallens: le Vanilnoir (voir interviews ci-après). Le boulanger entreprend plusieurs essais avec de la farine issue de ce blé du cru: « Je cherchais une coloration soutenue. Le blé Vanilnoir, rouge pourpre pouvait convenir. Après quatre tests, deux résultats se sont avérés bluffants. Alors j'en ai gardé une version pour moi, un pain maison de couleur crème comme je le désirais. L'autre, le pain dédié à la fête, je l'ai soumis au meunier qui a retravaillé le mélange de farine pour assombrir la mie. ». Luc Polli ajoute que la recherche de la forme a été confiée au vice-président de la fête Laurent Magnin. Le pain a pris ensuite le nom du futur spectacle, « Solstices » et ses trois grains de blés façonnés sur le dessus sont inspirés du logo du spectacle. Une marque distinctive qui permet d'identifier le nouveau pain d'un seul coup d'œil. Le succès est au rendez-vous:

déjà star locale, le pain Solstices a obtenu la médaille d'argent au concours suisse des produits du terroir au début de l'automne passé à Courtemelon dans le Jura. Luc Polli espère maintenant que le Pain Solstices se pérenniserait après la fête. « S'il continuera à avoir du succès sur le long terme? Ça c'est le consommateur qui le dira. Ce pain, c'est dans tous les cas un défi magnifique qui est tombé à pic. On a pu travailler des matières premières différentes et une farine peu courante pour exciter et doper notre créativité. » Pej



▲ Luc Polli, boulanger et gestionnaire de la Maison du Blé et du Pain, l'un des concepteurs du Pain Solstices

the farm worker to the finished product. Cereal producers will display their flour products in the main square".

The leitmotif

The leitmotif that runs through the whole event, the festival and the show,

is the Solstices Bread Loaf. It's also the name of the show. This is the first time that a bread loaf has been created specially for the Wheat and Bread Festival in Echallens. It highlights the essential feature of the festival which is to celebrate the different professions that contribute

to making this universal food. "It's also an opportunity to create awareness of the ancient Vanilnoir wheat variety, typical of our region. The new loaf is produced entirely in Vaud, the bread basket of Switzerland – which provides a third of the cereals cultivated in the country