



Compte-rendu de la visite à la Payse de Chapieau au hameau de Cultures près de Barjac en Lozère

PASSION JARDIN AU NATUREL -----

mardi 26 septembre 2023

Nous étions **9 personnes** venues en co-voiturage en ce mardi 26 septembre, accueillis à **Cultures**, petit hameau de la vallée du Lot pour découvrir le fournil de **La Payse de Chapieau** situé dans une ancienne grange.

Nathalie Fournier nous a expliqué toutes les étapes de la fabrication de son pain, depuis la culture de blés anciens jusqu'à la commercialisation de ses produits ; elle a insisté sur le rôle du levain qu'elle fabrique elle-même qui donne un meilleur goût et offre une meilleure conservation qu'avec une pâte traitée avec de la levure.

Elle possède entre autres un mini moulin avec meules de granite pour fabriquer sa farine (une « **T90** » riche en éléments de l'enveloppe du grain) et un four à bois moderne à 2 étages.

Pendant que la pâte finissait de cuire, nous avons fait une escapade d'une quarantaine de minutes dans le vieux village à l'architecture typique lozérienne (toiture en lauzes en forme de carène de navire inversée).

Elle a procédé ensuite à la réalisation de ses « **Croustadous** » (viennoiseries roulées avec du chocolat) et à leur cuisson; enfin elle a façonné les miches de pain aux céréales et les boules classiques qu'elle a cuites pendant 40'.

A leur sortie du four, nous avons récupéré les pains & viennoiseries commandés au préalable.

Ce fut une sortie très intéressante où nous avons apprécié la volonté d'authenticité de **Nathalie** dans le choix des ingrédients locaux pour réaliser ses panifications et son exigence pour obtenir de beaux et d'excellents pains.