



BLAGNAC

QUESTIONS D'HISTOIRE

Revue d'Histoire Locale - Semestriel - n° 11 (Mai 1996)

Edité par l'Association pour l'Etude et la Présentation de l'Histoire de la Résistance et de Blagnac - CERRAVHIS

Siège Social - 7, rue Bacquié-Fonade - 31700 BLAGNAC

BLAGNAC, PETIT VILLAGE : Les bonnes fournées

Dès la plus haute antiquité, les civilisations orientales ont connu le pain. Des bas-reliefs, des statuettes de boulangers retrouvés en Egypte, en témoignent. Les Phocéens, lors de la création de Marseille vers la fin du VII^e siècle avant J.C., ont apporté le pain avec eux et l'usage s'est répandu dans toute la Gaule. C'est dire que le boulanger exerce un des plus anciens métiers. Ce personnage important, respecté, admiré, est un peu "magicien" : avec la farine, l'eau, le feu, il crée le pain, source de vie et symbole du travail humain.

Les Blagnacaises ne choisissent pas vraiment parmi les trois boulangers installés au village, au début de notre siècle : tous ont une bonne réputation. Elles vont donc naturellement "au plus près" : rue Prosper Ferradou (appelée rue des Ormes) chez GUITARD, exerçant ce métier de père en fils depuis 1867 ; à l'entrée de la rue des Nobles (actuelle rue Bacquié-Fonade), sur la droite, chez LARRIEU, remplacé vers 1920 par son gendre BATTIN ou rue du Vieux Blagnac chez DUFOUR auquel a succédé BIDOU.

Ces trois boulangers n'existent plus aujourd'hui.

Chez GUITARD, on n'achète plus de pain depuis 1989; rue du Vieux Blagnac, au numéro 17, l'enseigne est toujours là et le mot "boulangerie" est encore peint sur le mur : les PUJOL ont cessé leur activité, il y a à peine deux ans. Par contre, rue Bacquié-Fonade, plus rien ne rappelle la boutique du boulanger fermée depuis une quarantaine d'années.

Toute embaumée de l'odeur du pain, la boulangerie est un petit "magasin" comme tous les autres de cette époque. La balance Roberval se retrouve ici aussi en bonne place sur le comptoir. Ce qui est plus remarquable, ce sont les nombreuses variétés de pains disposées sur les étagères. Les grosses miches de 2 kg voisinent avec les couronnes d'un diamètre de 30 à 40

centimètres, les "boulots" ovales de 400 à 700g sont alignés près des "ravailles" d'un poids à peu près égal à notre actuelle baguette, le "pistolet", petit pain de 100g environ attend surtout les écoliers. Un des garçons, à la récréation, est chargé par ses camarades qui lui donnent 5 sous chacun, d'aller en chercher pour leur goûter. Quelquefois, M. Guitard s'amuse à jeter un pistolet "à tire-feinte" comme disent les enfants qui se bousculent pour l'attraper. N'oublions pas "la flambade", sorte de galette trouée. A l'origine, les boulangers s'en servaient pour tester la température de leur four. Puis, devant la demande croissante des clientes, ils en ont fait de façon régulière, même si elles n'avaient plus leur utilité première.

A côté des pains "quotidiens", certaines occasions en font fabriquer d'autres. Lors d'un décès, la famille du défunt offre un pain. Le boulanger "l'affiche" dans sa vitrine. Tailladé, badigeonné à l'eau salée, il sort du four avec une croûte très luisante, hérissée de petites cornes. Ce "pain bénit" est partagé et distribué à la messe d'enterrement. Les enfants essaient de prendre "une corne" très croustillante. Pendant la guerre de 14-18 un boulanger (nos "aînés" savent que ce n'était pas Guitard, mais ne sont pas d'accord sur son nom, certains pensent à Larrieu, d'autres à Dufour) fait, à la demande, recuire du pain pour qu'il se conserve plus longtemps. Ceux qui, hélas, ont des parents au front ou prisonniers en mettent dans les colis. Ce pain "du pays" apporte un peu de réconfort aux soldats.

Le fournil jouxte l'espace de vente, comme chez DUFOUR ou bien s'en trouve séparé par une vaste cour comme chez LARRIEU. C'est là, le domaine du boulanger que les clientes aperçoivent quelquefois peu vêtu ou même torse nu, en compagnie d'un ouvrier et d'un apprenti "le mitron". Ses mains pétrissent la pâte avec force. Le pétrin mécanique sera pour lui un grand progrès.

Le boulanger est très connu dans les fermes environnantes et même à

Beauzelle ou aux Tricheries à Seilh. Avec sa charrette et son cheval, il livre, tous les matins, les grosses miches à domicile. Chaque jour, il fait une tournée différente. Il repasse au même endroit deux à trois fois par semaine. Il est attendu avec impatience non seulement pour son pain, mais aussi pour tout ce qu'il raconte. Sans méchanceté, les gens inventent des surnoms : un patron-boulangier est devenu "Cartefolle", un ouvrier "L'aventure".

Une descendante des boulangers LARRIEU-BATTIN nous a raconté la journée de son grand-père. Il rentre de sa tournée vers midi, prend son repas, dort jusqu'à 17 heures, puis se met au travail. Il faut d'abord "faire le levain", puis pétrir la pâte, la peser, la façonner, la faire cuire dans le four alimenté exclusivement au bois. Le métier est pénible à cause de la chaleur et du travail de nuit.



Le Boulanger BATTIN en tournée (Coll. R. Espanol)

Le boulangier fait du bon pain et sa femme, la boulangère, doit le vendre avec le sourire et quelques mots gentils à chaque client. Les Blagnacaises du village vont tous les jours chercher du pain frais. Comme chez le boucher ou l'épicier, les langues vont bon train : "il faut faire circuler les nouvelles!" Les propos s'échangent en patois : certaines personnes et même la boulangère ne connaissent pas le français. Les plus jeunes "le pratiquent" seulement en classe.

Le pain se paie rarement chaque jour, mais plutôt à la fin du mois. La vente à crédit est couramment pratiquée. Elle s'est d'abord faite au moyen de deux réglettes : celle du client et celle du boulangier. Le premier présente la sienne, la boulangère prend la planchette pendue au mur (repérable par un numéro), assemble les deux et fait autant de marques avec un couteau que de miches achetées. Ce procédé s'emploie surtout avec les agriculteurs qui fournissent le blé au boulangier : tant de blé correspond à tant de pain. En principe 1,5 kg de blé donne droit à 1 kg de pain. Par la suite, le simple carnet a fait disparaître "les marques", mais non les contestations ! Car, même si ces "prises de bec" ne vont jamais jusqu'à la fâcherie, il est dans les moeurs, de se méfier du boulangier. Au fond d'elle-même la cliente pense (et ce sentiment n'est pas nouveau) "qu'il rogne sur le poids et non sur le prix" !

A la boulangerie ne s'achète pas que du pain. Rien ne se perd. Pour nettoyer le four, le boulangier enlève, encore brûlants, les petits morceaux de bois et les met dans un récipient-étouffoir. C'est de "la charbonnille". Ensuite le balayage du four chaud donne "la cendrille" Charbonnille et cendrille servent dans les cheminées pour l'allumage ou le mitonnage.

Les années ont passé. Le progrès est entré dans les fournils où le boulangier ne passe plus ses nuits.

Le pétrin à grande vitesse, le four électrique à chaleur rotative, la chambre de pousse... ont changé sa vie. Mais les artisans boulangiers, de moins en

moins nombreux, se sentent menacés par la boulangerie industrielle qui, à un moment ou à un autre de la panification, emploie la congélation. L'artisanat tend à devenir un simple commerce.

Pourtant le client ne s'y trompe pas. Si, parce qu'il est pressé, il s'approvisionne dans une grande surface ou dans "les points chauds", il n'en apprécie pas moins le pain au vrai levain, fabriqué et cuit (presque) comme autrefois.

L'artisan boulanger de Blagnac et d'ailleurs a encore de beaux jours devant lui si, toutefois, son pain est bon.

Suzanne BERET

SOURCES

- Archives municipales de Toulouse :
"Annuaire de la Haute-Garonne" (1890 à 1920)
- Témoignages des "Aînés" blagnacais
- FARENC (Emile), "Il était une fois... des fours et du pain", Lacaune, Editions Périé 1995.