

faire du pain à bord d'un voilier en croisière.

pourquoi faire ?

Bien sûr, on peut s'en passer pendant vingt jours, emmener un maximum de pain de mie sous plastique et finir aux biscottes... Mais on n'est pas en course, et la traversée est d'abord un moment de plaisir et de bon temps où la cuisine aussi a toute sa place. Et les pizzas au milieu de l'océan, c'est classe aussi !

À la maison je fais souvent des pizzas, donc une pâte à pain, et le surplus de pâte fait une boule de pain très acceptable.

Au printemps 2004 j'ai eu la chance de traverser un bout d'Atlantique en voilier et, dans la distribution des rôles de l'équipage, j'ai tiré –entre autres– celui du boulanger. Ça tombait bien, je connaissais déjà un peu la technique...

À bord d'un voilier les choses sont plus compliquées que dans une cuisine. J'explique donc d'abord la technique domestique, et ensuite son adaptation marine avec les petites difficultés supplémentaires.

à la maison

la levure

Quand je ne trouve pas de levure fraîche de boulanger, j'utilise de la «levure sèche active» qui se présente en boîte de conserve sous forme de petites billes de Ø1mm environ. Elle se garde plus d'un an au frigo. J'en réveille une grosse cuillère à dessert dans exactement 0,6 litre d'eau à exactement 38°C pendant 10 minutes environ. Ça mousse, un peu comme de la bière. Le thermomètre est indispensable : à 40° la levure est tuée, et en dessous de 30° elle se réveille difficilement.

la pâte

Je mets dans un grand saladier les trois quarts d'un paquet d'un kg de farine avec 20 g de sel fin et la levure préparée. Je pétris cette espèce de colle et j'incorpore peu à peu le quart de la farine restante. Il faut pétrir 10 minutes au moins, jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante.

Il faut ensuite la laisser lever trois quarts d'heure environ (selon la température) dans le saladier, avec un couvercle pour qu'elle ne dessèche pas, et dans un endroit tiède si possible.

Quand elle a un peu près doublé de volume et que le trou qu'on peut faire avec un doigt ne se referme pas, est elle est prête pour les pizzas. Pour le pain par contre, il vaut mieux la malaxer à nouveau une minute, façonner une ou deux boules, et laisser reposer à nouveau une demie-heure.

la cuisson

À four préchauffé (5-6) sur une plaque farinée, une vingtaine de minutes environ. (Si le four est électrique, un bol d'eau assure l'humidité nécessaire à la formation d'une belle croûte, s'il est au gaz la vapeur issue de la combustion suffit.) Pour tester si c'est cuit, je frappe comme à une porte le dessous du pain qui doit sonner creux. Sinon je remets cinq minutes de plus au four.

en mer

remplacer la balance

Si l'équipage est nombreux et qu'on a un four à bord, un kilo de farine et 0,6 litres d'eau donnent 1,5 kg de pain vite mangés. Mais si on préfère un demi kilo, il faut pouvoir le peser. Impossible d'utiliser une balance à bord, mais il faut pourtant respecter précisément le rapport farine/eau. Un verre doseur d'un litre en plastique incassable fait l'affaire. 500 g de farine occupe un volume de 0,7 litre (vérifiez avec votre farine).

la levure

La seule levure qu'on puisse conserver facilement en mer est la levure sèche en boîte.

L'eau de mer contient environ 35 g de sel par litre, exactement ce qu'il faut. Mais on tuerait la levure si on la versait directement dans l'eau de mer trop salée pour elle. Il faut la réveiller dans un peu d'eau douce tiède (0,1 litre), et mettre plus tard le reste d'eau de mer avec la farine (j'ai mis très

longtemps à le comprendre. le médecin et le dentiste du bord, qui ont fait des études, auraient pu le voir aussi ;).

Je cherche encore le thermomètre précis et incassable que j'emmènerai la prochaine fois.

la cuisson

Deux possibilités :

– Il y a un four à bord et on décide de s'en servir. C'est un gros consommateur de gaz mais on peut l'utiliser pour plusieurs cuissons de suite, pizzas ou autre. On fait alors comme à la maison.

– Il n'y a pas de four, ou bien on décide de ne pas s'en servir, par économie de gaz ou parce qu'il chaufferait trop la cabine et qu'on est déjà sous les tropiques...

Une cocotte minute en alu est une solution de rechange très acceptable pour 0,5 kg de farine maxi. Ou mieux encore une poêle très profonde revêtue d'anti-adhésif, l'important étant d'avoir un *couvercle* qui tient même sur une mer agitée.

Les cocottes en acier inox donnent des résultats décevants, je ne sais pas pourquoi. Éviter également les récipients dont l'ouverture est plus petite que le fond, il serait impossible d'en sortir le pain entier ;)

S'il n'y a pas d'anti-adhésif, huiler légèrement. Si c'est la cocotte, retirer la soupape.

On met la pâte au fond, et on cuit à feu très doux une demi-heure. On retourne le pavé et on laisse cuire une demi-heure encore l'autre face.

La même frappe à la porte permet de décider s'il faut ou non prolonger un peu la cuisson.

et après

Il faut faire la vaisselle. Mais, je ne sais pas pourquoi, on ne trouve à bord des voiliers que des éponges, avec un dos qui gratte ou pas, et dans lesquelles la pâte fait une boue infâme. À la prochaine, je n'oublierai pas non plus une *brosse*, qui servira également à se brosser les ongles, avant comme après la boulangerie.