

C'était jour de cuisson à la taverne d'Albert



C'était une première pour « La taverne d'Albert » qui avait programmé une opération « four ouvert », le 4 septembre. Une idée pour le moins originale qui a séduit ceux qui souhaitent découvrir la cuisson au feu de bois dans un ancien four.

Après avoir commencé la chauffe l'avant-veille, les pierres blanchies étaient fin prêtes à recevoir la première fournée de pain. Une partie était fournie par l'aimable boulanger Christophe et le reste de la sole allait être complété par des particuliers qui se sont essayés à la réalisation de la pâte à pain. Le résultat a été très probant et tous ces apprentis boulangers ont été ravis de voir leurs pâtons transformés en boule blonde et croustillante.

Une cuisson collégiale, comme autrefois.

Après que le foyer a perdu quelques degrés, le moment était venu d'enfourner les préparations que chacun avait eu à cœur de réaliser, allant des pizzas aux quiches en passant par des fouaces, rissoles et autres tartes. La porte du four s'ouvrait régulièrement pour y jeter un œil furtif afin de surveiller la cuisson, avant de déguster ensuite tous ces plats délicieux, réalisés avec passion, et dont le point d'orgue était bien évidemment la singularité de la cuisson au four à bois. Une façon de remonter le temps pour se remettre en mémoire l'époque où tout le village se réunissait pour la cuisson du pain.