

La main à la pâte

Farine fraîchement moulue et issue du blé de ses champs, œufs de ses poules... Marie Saint-Jean fabrique des pâtes fraîches bio de façon artisanale, en maîtrisant la totalité de sa chaîne de production. Et ça, on adore...



Le barbu du Roussillon est un blé ancestral réapparu récemment dans la région, et notamment dans la production biologique.

Dans le sud de la France, Marie Saint-Jean a décidé de perpétuer l'art des maîtres pastiers italiens.



Longue ou courte, nature ou fourrée, la pâte fraîche se décline à toutes les sauces. Probablement originaire de Chine, cet aliment a aujourd'hui conquis la totalité des tables, qu'elles soient italiennes ou françaises. Au mas Nicolas à Paulhan, près de Pézenas, dans l'Hérault, les pâtes fraîches que fabrique Marie Saint-Jean sont labélisées bio. Et elles sont confectionnées uniquement avec des ingrédients qu'elle cultive ou produit elle-même, tels le blé, la farine et les œufs.

De fil en aiguille

Marie Saint-Jean a repris la petite exploitation de ses beaux-parents, à l'origine viticole, en 2004. Elle commence par construire un poulailler. Puis deux. Puis trois. Mais il faut bien les nourrir toutes ces poules pondeuses ! Alors elle fait pousser des épis de blé, mais aussi des pois, qui désormais s'égayent joyeusement sur une dizaine d'hectares en rotation et qu'elle resème chaque année. Et attention, pas n'importe quel blé : le barbu du Roussillon (c'est son nom), une variété ancestrale. Et puis, à la réflexion, qui dit blé, dit moulin. Et voilà donc une meule de granit pour produire de la farine à l'ancienne.

Savoir-faire



À l'atelier, Marie travaille seule et produit chaque jour en fonction des demandes. Les paquets de pâtes fraîches sont commercialisés localement via le site Bio de Cocagne sous forme de panier gourmand, ou à la boutique de Pézénas dans l'Hérault (8 € le kilo, farine à 2,20 € le kilo).

Les poules ont des goûts de luxe. Au repas, elles consomment, entre autres, du barbu du Roussillon sous forme de pâtée préparée par Marie.





Un pétrin se vide en 15 à 20 minutes et produit en moyenne 4 kilos de pâtes fraîches, aux formes variant en fonction de la grille utilisée.

Tout commence par le ramassage de la ponte du jour pour la préparation de la pâte. Ici, comme il y a 50 ans, les matières premières n'ont pas changé.

Au départ, farine et œufs étaient uniquement destinés à la réalisation de pâtisseries et de biscuits. Puis, Marie Saint-Jean s'est équipée d'une machine pour faire des pâtes. Et le métier elle l'a appris seule, sur le tas comme elle dit et « en ayant pour seul jury mes clients ».

Du champ à l'assiette

Les journées commencent tôt, par le soin des animaux. Ici rien n'est automatisé. Tout se fait à l'huile de coude, à commencer par le nettoyage des abreuvoirs et le ramassage des œufs. Ceux de la ponte du jour sont calibrés et marqués tandis que, dans l'atelier, la journée se poursuit avec la préparation des pâtes. Une fois la farine, les œufs et l'eau pesés, la pâte est pétrie pendant 10 minutes environ. Puis, explique Marie Saint-Jean, « au moment d'extruder les pâtes, je mets une grille pour réaliser telle ou telle forme, comme les spaghettis, les tagliatelles et les macaronis ». Pour les pâtes courtes, un couteau rotatif réglé à vitesse adéquate se charge du découpage. Mais pour les longues, c'est à la main que l'on coupe. Les pâtes sont

ensuite stockées dans des caisses en plastique alimentaire et aussitôt placées au réfrigérateur. Elles seront ensachées à la demande, soit sur place pour les livraisons, soit à la boutique à Pézénas au moment de la vente.

Le goût de la qualité

Une fois les pâtes servies, la vraie différence s'impose ! Certains convives évoquent un petit goût de cannelle, d'autres un parfum de miel. Et surtout, ces pâtes maison sont plus saines. La variété ancienne de blé, ni modifiée, ni croisée, conserve toutes ses qualités nutritionnelles. Marie Saint-Jean a vite conquis ses clients avec ce blé plus digeste et moins riche en gluten. Pour sublimer les pâtes fraîches, l'agricultrice conseille de les agrémenter d'un filet d'huile d'olive et de copeaux de fromage de chèvre ou de brebis, ou de jeter une compotée de tomate et d'oignon doux, comme la célèbre cèbe de Lézignan typique de la région, sur les tagliatelles à peine cuites... ■

TEXTE ELISE CHEVILLARD
PHOTOS CLÉMENT BOLANO

OÙ LES TROUVER ?

• Au Mas Nicolas,
RD 130, 34230 Paulhan,
en prenant rendez-vous
au 06 86 25 73 81.

• Coque en pâtes,
9 avenue Émile Combes,
34120 Pézenas. Ouvert
les mardis, mercredis
et vendredis, de 15 h 30
à 19 h 30 et le samedi
matin de 9 h à 13 h.

• Sur le site
www.biodecocagne.fr
qui livre des paniers de
produits bio à domicile
autour du bassin de
Thau (06 51 97 86 35
et 09 84 49 37 24).