

## ***Histoires du pain, des fours et des moulins, du Poitou-Charentes, des Hautes Pyrénées et du Monde.*** Jean Luc HERPIN

Ce sont des témoignages d'un passé à peine voilé et encore très vivant sur notre patrimoine, mais souvent endormi, des fours à pains et des moulins, que nous livre avec passion, l'auteur Poitevin, Jean-Luc Herpin. Enivré par les odeurs de pains dorés et des brioches, justes sortis du four de son enfance, il nous re-c conte les histoires de pains, de fours et de moulins, glanées auprès de nos anciens du Poitou-Charentes, jusqu'à Cotonou (Bénin) ou Tombouctou (Mali) en passant par la Vallée du Louron, en Hautes Pyrénées. Avec aussi la force des photos, l'auteur nous fait pénétrer dans les rouages des moulins, dans les gueules des fours, à l'écoute des crissements de graines de sésame des pains spéciaux dorant à la chaleur généreuse des feux de bois, et aussi des petits potins de pays. C'est délectant ! A lire sans modération, pour tous ceux qui aiment le pain et qui cherchent dans le passé de quoi mieux rebondir dans le présent. Vous repartirez de cette lecture, certainement avec l'envie de construire votre propre four ou tout au moins le désir d'aller déguster du bon pain ou des grimolles, à la sortie d'un four chaud, au gré de nos fêtes rurales du Poitou ou d'ailleurs.

L'Editeur



### ***L'auteur,***

*Né en 1952, au hameau du « Fleigné », commune de Persac (Vienne), Jean-Luc Herpin, petit-fils de paysan et fils d'un garagiste de campagne, a grandi en Poitou où il a enseigné longtemps, mais il a aussi exercé dix ans en coopération en Afrique, comme volontaire (VSNA) en Algérie puis professeur formateur au Sahel. Il a gardé de ses origines paysannes vendéennes le goût des bonnes choses du terroir et des odeurs des fours à pains de son enfance, chauffés par ses grands-pères. De ce passé parfois empoussiéré, il a exhumé un amour immodéré pour les traditions populaires et familiales nées autour de la fabrication du pain à la campagne et de la cuisson des brioches, les jours de Pâques. C'est désormais au pis des passions partagées que se nourrissent ses envies de découverte. Depuis sa demeure ancienne de Mignaloux Beauvoir, en « Terres Poitevines », où trône un superbe four à pain en briques, deux fois séculaire, il a*

*recensé de nombreux fours dans la commune et transcrit beaucoup de témoignages vivants, bien au delà de la Région Poitou-Charentes et de nos frontières françaises. Il a recueilli aussi des interviews autour de meuniers traditionnels encore en activité, sur les bords de La Gartempe, de la Vienne et des Nestes des Hautes-Pyrénées, particulièrement dans la Vallée du Louron, qu'il parcourt régulièrement. A ces envies d'écrire et de faire partager ses « fournées », s'ajoute le plaisir de communiquer par la photographie, ces symboles du bon pain, des fours et des moulins et de ces « caractères humains » d'un temps presque révolu. De ses dix années de coopération, en Afrique, en Algérie et au Mali, il porte une attention particulière au devenir de ces pays francophones, qui l'ont chéri. Il trouve là les raisons de monter des projets d'aide au développement durable pour l'amitié entre les peuples, la défense de la francophonie, les échanges culturels, pour l'aide à l'éducation et à la formation professionnelle, et aussi pour l'éducation et l'épanouissement des jeunes filles poitevines et africaines et des moussos, pour la lutte contre la désertification au Sahel et le développement des énergies renouvelables, comme le solaire qui abonde en Afrique. Mais la convivialité et l'envie de retrouver le goût du bon pain reste une préoccupation de tous les instants pour les manifestations locales qu'il organise avec son association « La Mie du pain, des fours et des moulins ». Les bénéfices de ces manifestations et des ventes de son ouvrage »Histoires du pain, des fours et des moulins, en Poitou-Charentes, Hautes Pyrénées et du Monde » viendront en appui à des projets d'aide au développement durable en Poitou et au Sahel.*

*Lisez-ce livre, « il est meilleur que le bon pain »!*

*Bulletin de souscription page suivante...*



Vente au profit de projets  
humanitaires au Sahel

Herpin Jean Luc,  
1662 route de la vallée des Touches  
86550 Mignaloux Beauvoir  
Tel : 05 49 44 02 93 06 85 80 94 13  
[Herpin.jean-luc@wanadoo.fr](mailto:Herpin.jean-luc@wanadoo.fr)



Avec de multiples témoignages, illustrés de nombreuses photos, cet ouvrage de 216 pages, au format 21\*27 à l'italienne, donne un bon aperçu de ce qu'ont été et sont encore les fours à pains de nos campagnes mais aussi à l'étranger. On y voit, des boulangers qui cuisent encore dans des fours à feux de bois, et des moulins de la Vienne et des Hautes Pyrénées, encore en activité.

Les constructions récentes, de petits fours de particuliers, en briques ou en terre y sont également relatées. Un tome II, plus consacré aux moulins devrait suivre prochainement.



**Bon de souscription,** ouvrage vendu, à compte d'auteur, au profit des projets humanitaires poitevins et africains, à 27€ au lieu de 34€ jusqu'au 16 oct 2011.

Nom, Prénom :
Organisme :
Téléphone :
Courriel :
Adresse facture :
Code postal :
Ville :
Adresse livraison :
Montant facture : 27€ ou 31€50 avec port (expédition postale pour l'étranger nous consulter)

Merci de libeller et d'envoyer votre chèque de réservation à l'ordre de Herpin Jean-Luc

