La boulangerie-pâtisserie GENOT

Sur cette carte du siècle dernier, c'est bien moi la boulangerie-épicerie-mercerie du 1 de la rue de Nancy.

Mon histoire est liée à la famille GENOT de 1926 à 1987. La séparation d'avec Pierre GENOT n'est pas totale, il reste propriétaire du bâtiment, seul le fonds de commerce est vendu. Malgré les différents changements, les murs eux n'ont pas bougés et conservent l'empreinte des familles passées. L'esprit est conservé pour le plus grand plaisir des habitants du village.
Nous les vieilles pierres avons ce privilège : on peut nous rajeunir. Cette année, des travaux ont permis de moderniser le commerce et ma façade a été rafraichie. L'emblème a changé, on lit maintenant AU PATE LORRAIN au lieu de LA TOURTE LORRAINE. Mais je me sens bien seule, les autres boutiques n'ont pas eu ma chance et n'existent plus : disparus les commerces d'articles de pêche, de bois de chauffage, de bois de canne, le boucher, le buraliste, certains cafetiers et aubergistes, les couturières, les cultivateurs, le forgeron, le marchand de légumes. J'ai la mémoire qui flanche, la liste n'est pas exhaustive….C'était une autre époque, si certains d'entre vous s'en souviennent encore, il faudrait rapidement nous confier vos souvenirs. IL n'est pas si vieux le temps, où les bourges de la ville venaient se ressourcer sur les bords de la Moselle, et une foule effervescente envahissait les rues du village les fins de semaine, les jours de fête et les vacances scolaires, la tension tombée, le village retrouvait son calme et vivait en autarcie. Aujourd'hui vous les gens vous vous tournez vers les villes, comme le chante si bien Jean FERRAT, même si vous recherchez une certaine qualité de vie en construisant dans les villages, ceux-ci deviennent des dortoirs et par commodité vous nous oubliez….Mais pensez aux suivants, surtout aux enfants qui avec ma disparition n'auront pas cette chance de prendre le temps de coller leur nez sur ma vitrine, leur argent en main, de choisir leurs friandises, de repérer les mystère-gagnants… et qui à chaque ouverture de porte ne pourront plus humer ces odeurs de croissant, de pain avant de se décider à franchir en force la porte bien décidés à embrouiller la boulangère devant leur indécision. Mais assez de nostalgie : c'est bientôt Noël et mon nouveau maître s'affère déjà, prenez le temps de lui demander son avis, passez vos commandes et surtout souriez en pensant à cette histoire de Fernand RENAUD qui nous rappelait qu'avec notre indifférence parfois…

Revenons aux GENOT. En 1987, sur un coup de tête causée par une grande fatigue et une certaine lassitude, Pierre GENOT prend sa retraite et se sépare d'une partie de la boutique familiale : il tire par la même occasion un trait sur deux générations de boulanger-épicier.
En 1926, ses parents Auguste et Madeleine achète la totalité de la boulangerie-épicerie FORTIER. Dès son plus jeune âge, le fournil l'attire, il se nourrit de ses odeurs. Son père lui donne des bouts de pâte qu'ils transforment en petits pains : bon sang ne saurait mentir – en le voyant ses parents n'ont aucun doute la relève est assurée. Dès treize ans, il réalise vite que son choix est exigeant, la réalité est là : on ne perd pas de temps chez les GENOT, les vacances scolaires et les jeudis, dès six heures du matin il est au côté de son père et sa formation commence, pour sûr s'il est courageux, il a aussi du caractère, le travail ne lui fait pas peur au contraire il le stimule. Alors que certains parents lancent à leur fils « si tu ne travailles pas à l'école, tu seras boulanger…. » lui au contraire est très fier de son métier et il a raison car le pain est la base de notre alimentation depuis des millénaires.

L'histoire de celui-ci commence en 8000 avant J.C. dans la région du croissant fertile (située à la frontière entre l'IRAN et l'IRAK actuels). Au Moyen Age, les boulangers sont appelés les talmeliers du nom du tamis dont ils se servaient pour débarrasser la farine du moulin des impuretés. En 1300 ils s'organisent en une corporation toute puissante. Au XV e siècle St HONORE, après St LAZARE, devient le patron des boulangers. Le 16 mai 1996 : première fête du pain en France.

Après deux ans d'apprentissage, il passe son C.A.P. de boulangerie en 1952. Il suit des cours par correspondance et en un an obtient son Brevet de compagnons : il a dix sept ans. Il travaille avec son père comme ouvrier-boulanger. De 1955 à 1957 il fait son service militaire dans la Marine. Il est affecté aux cuisines pendant un mois sur le bateau « LE JEAN BART » qui l'emmène en Algérie. Il profite de ce séjour sur ce navire pour apprendre à travailler le sucre, déjà il est attiré par l'art de la pâtisserie.

En 1957, il épouse Christiane, couturière à PONT A MOUSSON : sa famille est originaire de Pologne. Le jeune couple s'installe à MARON chez les parents. Auguste GENOT, qui a obtenu en1964 la médaille pour quarante de travail comme patron, décide de raccrocher. En 1967, il vend son bien à son fils avec l'accord du reste de la famille. Dès lors, Christiane et Pierre prennent la totalité des rênes et deviennent les patrons.

Christiane, avec beaucoup de diplomatie arrive à concilier et à canaliser tout ce monde. Elle s'entend bien avec belle-mère : elle est pour elle une alliée et un soutien de taille. Le travail ne manque pas : à chacun son domaine !
Aidée d'une jeune employée, Christiane ouvre le magasin dès 6h 30, quand les cloches de l'église sonnent, accueille et sert les clients, surveille la cuisine, s'occupe des enfants : quatre au total.

Pierre règne en maître absolu sur le fournil, trois ouvriers-boulangers le secondent. Sa journée de travail commence à 23 h 30 par la mise en route du pétrin, la préparation de la pâte à pain et celle des croissants et viennoiseries. A minuit la pâte est pétrie, puis à partir de minuit trente c'est la pesée et la division de celle-ci, soit 1h 30 de façonnage. Avec un quintal de farine on confectionne 480 baguettes. Le tout va lever pendant 2 heures, c'est la phase la plus délicate, maintenant on peut bloquer la levée du pain dans une chambre de pousse. A 3h 30 le tout est enfourné et la cuisson qu'il faut surveiller dure 17 à 18 minutes dans une atmosphère étouffante. Au petit matin, vers 6 heures il commence sa tournée quotidienne, car depuis 1966 il approvisionne les dépôts de pain des villages avoisinants : MESSEIN – LUDRES… jusqu'à VITERNE soit 65 kms. Il rentre chez lui vers 10 h du matin.

En 1975, le boulanger modernise son outil de travail : c'est le premier en LORRAINE et troisième en FRANCE qui s'équipe d'un four électrique. Aujourd'hui c'est toujours le même.

Pierre est attiré par la pâtisserie, et s'exerce aux préparations sucrées. Pour réussir, il achète les livres du grand pâtissier LENOTRE , ramène de ses voyages à l'étranger des recettes, demande aux fournisseurs comme Astra de lui envoyer des démonstrateurs car dans ce domaine sa curiosité n'est pas satisfaite, souvenons nous de son pithiviers…

La légende du croissant veut qu'il aurait été inventé à VIENNE, lors du siège des troupes ottomanes de la ville (1683).L'ennemi, ayant décidé d'attaquer la nuit, c'est les boulangers levés avant l'aube qui donnent l'alerte. Pour immortaliser cette victoire ils confectionnent le ¨Hörnchen¨petite corne en allemand avec sa forme qui rappelle le symbole du drapeau ottoman. En 1770, Marie-Antoinette d'AUTRICHE a introduit le croissant en France.

On ne peut parler des GENOT sans parler de leur tourte. C'est son grand-père maternel qui la prépare et la sert pour la première fois au cours d'un repas familial. Tous les convives s'extasient. Il accepte, non sans fierté, de donner sa recette à son gendre Auguste et lui confie son secret : au mélange porc et lapin, les épices hachées finement sont mélangées directement dans la marinade et non enfermées

dans une boule que l'on retire au moment de la cuisson. Bien sûr cette recette va être au cours des années continuellement améliorée.
Pour dix personnes, il faut : 1 kilo de viande (du rôti de porc et de veau ou lapin) qui macèrent pendant une nuit dans une marinade réalisée avec du vin blanc ou rosé (rosé de Provence ou gris de Toul qui recouvre la viande) 3Ogrammes d'échalotes, 2 petites gousses d'ail et du persil, le tout haché finement, 15 grammes de sel et 2 pincées de poivre. Pour la base de la tourte on prend pour le fond de la pâte brisée et de la pâte feuilletée pour recouvrir la préparation. La « meurotte », composée de 2 œufs et 200 grammes de crème, sel et poivre se coule par une cheminée dans la tourte au ¾ de la cuisson. Celle-ci doit se faire lentement…On la réchauffera au four recouverte de papier sulfurisé.
Au début, la tourte sera proposée au détail par parts et achetée les dimanches à la sortie de la messe : le succès est immédiat. A partir de 197O, les commandes affluent, la renommée est faite à l'extérieur par les promeneurs du dimanche. Le bouche à oreille fonctionne tellement bien que les Nancéiens n'hésitent pas à se déplacer pour venir la chercher et découvre pas la même occasion MARON, certains iront jusqu'à s'installer dans la commune pour… enfin n'exagérons pas. Même les polonais réclament le gâteau avec de la viande et de l'œuf. Un jour, un client avait commandé une galette des rois pour dix personnes, le grand-père en venant la chercher, insiste et repart avec la plus gonflée : la tourte que la patronne avait posée sur la balance, bien qu'ils se soient régalés, on n'en doute pas la surprise a du être de taille, car la fève !…. Une autre fois, n'arrivant pas à démouler une tourte, un apprenti s'empresse d'aider Pierre, voulant bien faire il utilise le bord de la table pour faire pression sur le moule, mais il lui échappe et la préparation s'affaisse sur le sol, surpris et désolé le jeune homme répétait : j'achète, j'achète, j'achète… : il fallut le rassurer.

Des journées toujours bien remplies. En dehors de son travail Pierre GENOT fait son potager, on dit bien SON POTAGER : c'est son domaine privé. Il s'occupe également de 13O lapins, 5O poules et de 40 ruches…
Il doit à Alexandre DUMAS sa passion pour l'histoire de FRANCE. Il est intarissable sur le sujet, on dirait que sa connaissance n'a pas de limite, il en devient déconcertant.

On imagine mieux au vue de ce récit pourquoi ce ''Patriarche'', au caractère bien trempé, et un tantinet autoritaire, décide à 52 ans de changer de rythme de vie, car même si c'est une force de la nature, il est plus raisonnable de ne pas abuser de sa chance. Il veut prendre son temps et avec son épouse être plus disponible pour sa famille : ils ont quinze petits-enfants et deux arrière-petits-enfants. Il nous avoue cependant n'avoir pas totalement tourné la page et qu'il éprouve toujours autant de plaisir à mettre les mains à la pâte….

J.A.L.E.M. – (Maron - décembre 2008)