

JURA

Le moulin qui produit une farine de maïs torréfié au feu de bois

Le Moulin de Chaussin est le dernier en France à produire artisanalement la farine de maïs torréfié au feu de bois et moulu à la meule de pierre. Un savoir-faire que la famille Taron se transmet depuis cinq générations. Cette farine est notamment l'ingrédient secret de nombreux boulangers et pâtisseries.

Une odeur de pop-corn embaume l'air à l'arrière du moulin et flotte sur le canal de l'Orain qui alimente les turbines. Le parfum s'échappe de l'atelier de torréfaction du maïs. C'est ici qu'à raison de 150 kg toutes les 20 minutes, les grains sont grillés au feu de bois (entre 150 et 200 °C) et traversés par la fumée qui leur confère cet arôme particulier. Celui des gaudes (ou farine de maïs torréfié) qui fut pendant des siècles l'un des aliments de base des ménages comtois et, plus largement, de la Haute-Marne à l'Isère en passant par la Côte-d'Or. « Si notre arrière-grand-père l'a repris en 1937, ce moulin existe depuis 943, et le bâtiment actuel date de 1843 », explique Lucie Liefroid-Taron. Copropriétaire depuis 2016 avec son cousin Raphaël, elle représente la 5^e génération de Taron aux manettes du moulin, le der-



Parmi les secrets de fabrication : la torréfaction au feu de bois, entre 150 et 200 °C, à raison de 150 kg de grains toutes les 20 minutes. Photo ER/Ludovic LAUDE

nier en France à produire artisanalement de la farine de gaudes.

Plus digeste

« Certains, vers Lyon, ont essayé de nous copier », indique la propriétaire, « mais ils torréfient au gaz : ils ont la couleur mais pas l'arôme. » Ici, en effet, c'est le bois – à raison de 200 stères par an – qui confère avec sa chaleur et sa fumée

son arôme particulier au maïs, produit par un agriculteur du secteur, « ce qui permet d'avoir la qualité souhaitée ». Cette torréfaction, en plus du goût qu'elle lui confère, rend le produit plus digeste en transformant l'amidon en glucose.

« À l'époque de mon grand-père, la production était de 4 tonnes par an, avec des moutures d'octobre à mars seulement »,

poursuit Lucie Liefroid-Taron. « Aujourd'hui, nous produisons 3 tonnes de farine par jour en fonctionnant toute l'année. » Si la farine de gaudes représente plus de 75 % de la production, le moulin torréfie aussi d'autres céréales, pour des brasseries artisanales notamment. Le tout assuré par huit salariés, pour un chiffre d'affaires (2017) d'un peu plus de

800 000 euros. Quant aux clients, dans toute la France, en Europe et jusqu'en Asie, cela va du particulier au chef étoilé en passant par les grossistes, boulangers, pâtisseries et chocolatiers.

Mais voici le cycle de torréfaction terminé. Et, quelques minutes plus tard, le grain refroidi. Happé en soufflerie au 2^e étage, il va maintenant se déverser petit à petit sur les meules de pierre qui vont le moulin.

« Les pierres sont retaillées à la main chaque année »

« Ce que vous sentez là, sous vos pieds, ce sont les vibrations des meules, fermées pour des questions de normes d'hygiène », commente Lucie Liefroid-Taron une fois arrivée à l'étage en question. « Sachant que le grain arrive au milieu de la meule qui, en tournant, le broie et l'expulse sur l'extérieur grâce aux rainures qui cisailent le grain. Lequel passe plusieurs fois sur la meule de pierre, jusqu'à devenir suffisamment fin. Le temps de mouture dépend en effet des caractéristiques du grain, de sa grosseur, de sa dureté. Et les meules sont retaillées chaque année au marteau. »

Textes : Pierre LAURENT

« La gestion des meules se fait toujours à l'oreille »



Lucie Liefroid-Taron est copropriétaire avec son cousin Raphaël du Moulin Taron de Chaussin.

Vous représentez la 5^e génération de la famille Taron à la tête du Moulin de Chaussin. Quels souvenirs conservez-vous de votre grand-père Bernard, qui habitait la maison juste en face de l'entrée, dans le coude que forme le bras de l'Orain avant d'alimenter les turbines du moulin ?

« Je le revois notamment en train de regarder ses téléfilms, le soir, avec la fenêtre ouverte en face de la porte du moulin, elle aussi ouverte. Il écoutait son moulin... »

Et cela n'a pas changé, le moulin se pilote toujours de nos jours à l'oreille ?

« Absolument. La gestion

des meuniers de Chaussin, dont Lucie Liefroid-Taron représente la nouvelle génération, forment eux-mêmes les salariés du moulin.

Photo ER/Ludovic LAUDE

des meules de pierre se fait toujours à l'oreille. Il faut entendre quand elles chauffent. Si nous réglons le moulin chaque matin, il doit ensuite être de nouveau réglé tout au long de la journée parce que les meules se dilatent en chauffant. Et il faut être très réactif au moindre bruit. C'est pourquoi nous formons nous-mêmes nos meuniers. Ceux qui sont là n'ont pour la plupart jamais travaillé dans d'autres entreprises. Et nous n'embauchons jamais de personnes qui ont déjà travaillé dans la meunerie. Car nous sommes spécialisés dans l'artisanal, et si on prenait quelqu'un d'habitué au tout électronique, il serait complètement perdu et n'aurait pas les bons réflexes chez nous. »

Embauchez-vous régulièrement ?

« Nous avons encore récemment embauché un jeune de 30 ans. Et nous allons avoir un départ à la retraite dans pas longtemps. Mais ce n'est pas toujours facile de

recruter car c'est un métier assez physique. »

Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs qui ne connaîtraient pas les gaudes, pour les inciter à utiliser votre farine dans leur cuisine ?

« Lorsque vous avez une recette avec de la farine blanche, remplacez-en une partie par notre farine de gaudes : vous allez ainsi transformer votre plat en lui apportant de la couleur et de l'arôme. C'est ainsi, par exemple, que nombre de boulangers mettent entre 3 et 5 % de notre farine. Et c'est suffisant pour apporter le côté croustillant et doré au pain. »

Et vous, quelle utilisation préférez-vous ?

« En biscuit. Et peut-être encore plus avec les cuisses de grenouilles. On a aussi l'habitude de dire que cela aide les enfants à manger du poisson : le fait de le retourner dans la farine de gaudes apporte un petit goût qu'ils aiment bien. »