



LE BOULANGER

Monsieur Robert Bernay(1912-2004)
Extrait du livre «Précy : Les métiers d'antan».

Qui n'apprécie pas une bonne baguette bien chaude et croustillante ?



Mais pour cela il faut des vrais professionnels, des artisans qui connaissent bien le métier car rien ne peut vraiment remplacer la main de l'homme. C'est justement de l'un d'eux dont nous allons vous parler : Monsieur Robert Bernay. Né en 1912, il commence son apprentissage en 1924 chez un petit artisan (ses parents). Il y coupait le bois pour le four, vidait les sacs de farine, pesait les « pâtons », apprenait à pétrir à la main puis à cuire et procédait à la livraison du pain.

Après quelques années passées dans la Somme et le Val d'Oise, il arriva à Précy en 1932 avec Monsieur Palmero et il y restera jusqu'en 1970 avec Monsieur Rodier, puis Monsieur Hervé, Monsieur Malapert, Monsieur Docoche et enfin Messieurs Ply et Renouf.



Mais comment fabriquait-on le pain à l'époque ?

Dans un pétrin mécanique, 80l d'eau, 100kg de farine, de la levure et on pétrissait. La pâte était fractionnée en « pâtons » de différents poids et formes selon qu'il s'agisse d'un pain de 4 livres, d'un « parisien », d'une baguette..., coupés sur le dessus avec une lame de rasoir et cela différemment également selon les pains pour obtenir une croûte plus ou moins importante, et mis dans des panetons en osier, recouverts d'une toile. Mais ce qui faisait la qualité, c'était le temps de repos : 4 heures minimum de fermentation, la cuisson pouvait se faire jusqu'à 6h1/2 après le pétrissage. Le brigadier, nom donné à l'ouvrier qui cuisait le pain, enfournait ensuite les « pâtons » qu'il sortait des paniers. Dans un four, il mettait la valeur de 100 « parisiens » de 750g ou 70 pains de 4 livres. Il cuisait environ 750 pièces par jour.

Et combien d'heures de travail ?

17 heures par jour. Mais après était imposé, il fallait faire le « qui donnait : 17h de travail, de vacances étaient à rue du Havre, s'est Pour la petite histoire, pendant la seconde guerre, si les Précéens n'ont pas manqué de pain pendant les 3 semaines sans électricité et sans eau,

1936, où un jour de congé hebdomadaire doublage » la veille de la journée de fermeture, ce 4h de repos et 26h de travail (28h si les enfants des 2 colonies Précy), et cela jusqu'en 1950 environ où une seconde boulangerie, installée.

histoire, pendant la seconde guerre, si les Précéens n'ont pas manqué de pain pendant les 3 semaines sans électricité et sans eau,



c'est grâce à Monsieur Coeurderoy, le maire, qui allait chercher de l'eau de source à Villers-sous-St Leu et au savoir-faire de Monsieur Bernay qui a pu pétrir à la main et chauffer le four au bois et non pas au fuel.

Une autre spécialité coutume à Précy pendant bûche Noël est le « pain béni ». C'était une sorte façonnée en pièce montée, était commandé par des les paroissiens lors de



de Monsieur Bernay, et très longtemps, le « pain de brioche en couronne appelée « Chantro » qui Précéens et distribué à tous l'office du dimanche.

Jusqu'à sa mort en 2004, Monsieur Bernay a toujours parlé avec beaucoup d'amour et de passion de son beau mais dur métier.

