



MÉMOIRE

Avec les Amis du Passé Le Pavé mitriciens

Par Jacques Devignat

Rappelez-vous... En 2003, Sylvain Botiuk avait créé pour Mitry-Mory, *la Mitryette*. Et bien voilà que quatorze années plus tard, Sindy et Cédric Juretig, un couple de jeunes boulangers qui vient de s'installer 9 Place Pasteur, nous ont surpris en nous faisant découvrir un nouveau pain de leur création, *Le Pavé Mitriciens*, meule T 80 de 500 g. Quelle est la différence avec une autre farine ? C'est une farine de blé écrasé, à l'ancienne, sur meule de pierre.

La mouture se fait lentement entre deux pierres. Cette technique ancestrale permet d'obtenir une farine avec un apport plus grand en fibres et minéraux, comme le faisaient nos ancêtres dans les deux moulins que possédait Mitry-Mory. Certains de nos anciens ont peut-être des souvenirs de cette époque lointaine.

Ce pain demande un pétrissage lent, avec 50 % de levain liquide naturel et bien sûr le savoir-faire de Cédric. Sur ce pavé, nous retrouvons bien sûr le blason de Mitry-Mory, qui est apposé avant passage dans le four, pratique à laquelle j'ai pu assister.

J'ai goûté ce pain, il est excellent et se garde bien. N'hésitez pas à aller le découvrir. Il est en vente uniquement le dimanche, ou sur commande.



Retrouvez l'APM

mitry-mory-histoire.over-blog.com