

Par L'ÉQUIPE MARKETING, PLQ

## Des producteurs de lait en vedette sur [recettesdici.com](https://recettesdici.com)

Recettes d'ici, le site de recettes de la Famille du lait, présente une nouvelle série de contenu qui permet aux consommateurs d'entrer dans la cuisine des producteurs de lait. Dans ces articles, les producteurs donnent leurs meilleurs trucs culinaires, racontent des anecdotes et surtout montrent leur fierté à produire et à cuisiner le lait! Ces textes sont rédigés dans un style amusant et coloré. Ils s'adressent plus particulièrement aux gens âgés de 18 à 35 ans.

Le premier producteur à se lancer est Pierre Montplaisir de la Ferme Montplaisir située à Bécancour dans la région du Centre-du-Québec. Il partage sa recette de pain ultramoelleux grâce à son ingrédient magique, le lait.

Voici un extrait du texte. Pour le lire en entier, visitez la section « Magazine » de [recettesdici.com](https://recettesdici.com).

### LE PAIN MAISON N'A PAS FINI DE LEVER

Après avoir mitonné deux trois miches top-notch, vous avez fini par jeter votre tablier? Vous êtes loin d'être le seul de votre gang. Pour réveiller le boulanger qui sommeille en vous, on revient sur la tendance du pain maison et on vous dévoile le secret culinaire d'un mordu de la croûte.

### DES PAINS PARTOUT, SANS ARRÊT

Mars 2020. Du jour au lendemain, on s'est retrouvés en congé forcé et en deuil de vie sociale. Il y a d'abord eu une période de déni qu'on a consacrée à regarder la télé en pyjama (ce qui allait bientôt devenir notre uniforme). On venait à peine de se commander un one-piece tigré en hommage à notre série préférée que, sans même s'en rendre compte, on passait à travers les 4 saisons de *District 31*. Alors qu'on ne faisait plus qu'un avec notre divan, une focaccia aux herbes « postée » sur Instagram par notre ami Rémi nous a fait l'effet d'une révélation. Sans attendre, on a fait comme les trois quarts de la planète : on a tapé « recette de pain » sur Google (la recherche numéro



## « Le pain doit lever pendant une heure et demie, ce qui me laisse le temps d'aller faire mon train. »

un au Québec dans la catégorie cuisine en 2020) et on a regardé des tutoriels en boucle. Se considérant désormais comme des experts en la matière, on s'est rendus à l'épicerie... où on s'est retrouvés face à un étalage vide. Ce qu'on ignorait, c'est que la demande de levure instantanée avait augmenté de 540 %\* et que les ventes de farine avaient bondi de 208 %\* au pays. De toute évidence, on n'était pas les seuls à avoir entendu l'appel du pain.

### LA PASSION DU PRÉVOYANT

Pierre Montplaisir n'a pas été pris au dépourvu, lui. Ce producteur de lait de Bécancour faisait son pain maison bien avant que ça devienne tendance sur Pinterest. Il était donc équipé, en provisions et surtout en techniques : il a appris à pétrir la pâte à l'âge de 14 ans. « À l'époque, ma mère faisait des gâteaux de noces de 4 ou 5 étages, avec des fontaines et des fleurs. Ses p'tits pains sucrés étaient tellement bons que j'ai décidé d'apprendre à en faire. Une seule recette, c'était pas assez, parce qu'on était 11 enfants! », raconte-t-il avec enthousiasme.

Debout aux aurores, il confectionne sa pâte avant d'aller s'occuper de son troupeau. « Le pain doit lever pendant une heure et demie, ce qui me laisse le temps d'aller faire mon train », explique-t-il.

Qu'on soit aussi motivés que lui ou non, le yoyo confinement-déconfinement a certainement joué sur nos élans de boulangerie. Les plus crinqués d'entre nous se sont mis à faire leur propre levure. D'autres ont abandonné ou ne sont juste jamais parvenus à faire monter la pâte. On en connaît même deux trois qui n'ont jamais déballé leur bol à pain commandé en ligne...

L'odeur réconfortante des fournées maison en a aidé quelques-uns à traverser plus facilement cette

période de câlins prohibés, mais la tendance va-t-elle se poursuivre?

### FRANCHEMENT MEILLEUR!

Pierre est persuadé que non. Pour réséduire les boulangers blasés, il leur propose d'ailleurs d'utiliser son ingrédient secret : le lait, bien sûr! « Le pain est plus moelleux et il goûte meilleur » avec du lait, dit-il. Un petit changement à la recette originale que toute la famille approuve, surtout Francine, sa femme.

Autre amélioration : plutôt que de faire lever la pâte dans l'armoire près de la cheminée, comme lorsqu'il était petit, Pierre a découvert les avantages du... lave-vaisselle! « C'est chaud et humide. Y a pas meilleure place pour faire lever le pain! »

Si la préparation de la pâte est la chasse gardée de Pierre, le reste de la famille l'aide à l'occasion à préparer des miches, des petits pains à hamburger ou à salade. Certains, comme sa fille Kaèle, y vont de créativité en mitonnant des pains en forme de masque ou de coronavirus. On n'y aurait pas pensé! « C'est une activité rassembleuse », renchérit Francine.

Alors, la pâte s'affaissera-t-elle en même temps que la dernière vague? Si Pierre réussit à faire son pain malgré son réveil obligé aux aurores, on parie que vous avez le temps pour une p'tite fournée de miches lave-vaisselle entre deux séances de zumba dans le salon. Et plus d'excuses possibles : farine et levure ont reconquis nos tablettes en format XXL depuis belle lurette. Manque plus qu'un ingrédient essentiel : une pincée de patience.

Pour voir sa recette, visitez <https://www.recettesdici.com/fr/magazine/61/le-pain-maison-napas-fini-de-lever>. ■

\*Sources : *Journal de Montréal et La Presse*.