

La grigne

écrit par Pariseyn | 28 mars 2018



On dit que c'est la « signature » du boulanger : elle a un intérêt esthétique mais aussi technique. La grigne est caractéristique du pain français.

Qu'est-ce que le grignage ?

Le grignage consiste à travailler la surface du pâton juste avant le début de la cuisson ; c'est donc la découpe faite par le boulanger avant l'enfournage du pain. Les grignes formées permettent de créer des « cheminées » par lesquelles le CO₂ (produit lors de la fermentation) et la vapeur d'eau vont pouvoir s'évacuer.

Quand réaliser le grignage ?

En principe, juste avant l'enfournement des pâtons. Il y a néanmoins quelques exceptions, comme la baguette viennoise, le pain de gruau ou les mauricettes que l'on grigne au début de l'apprêt.

Comment réaliser cette scarification ?

Elle doit être réalisée à l'aide d'une lame de rasoir ou d'un couteau très aiguisé, en un geste **rapide** pour éviter que la lame n'adhère à la pâte et la déchire au lieu de la trancher. Un petit truc : mouiller la lame l'empêche d'adhérer à la pâte.

La lame doit être inclinée de 30 à 45°, pour permettre à la grigne de « jeter » : sous l'effet de la poussée gazeuse et de la vapeur d'eau, l'entaille gonfle et s'ouvre en formant le « jet ». La partie supérieure de l'incision se relève, formant une arête, « l'oreille ». Les boulangers parlent d'une « grigne qui jette bien ». Paul, notre boulanger des Eparis, nous recommande de faire comme si on coupait « sous la peau »

du pâton.

Les coups de lame se font parallèlement à l'axe du pain et doivent se chevaucher d'environ un quart de leurs longueurs.

Quelle profondeur ?

Environ 1 centimètre pour une pâte de force normale. Elle dépend également de l'état de la pâte : elle sera plus profonde pour une pâte jeune et plus légère pour une pâte très poussée, sous peine de voir le réseau de gluten s'effondrer dans le four. Petite astuce de Bruno Cormerais : pour les pâtes molles ou très hydratées, mettre les pains 10 minutes au congélateur juste avant de faire la grigne. Celle-ci devient plus facile à réaliser. Je l'ai fait pour la confection des mauricettes et ça marche très bien !

Quels sont les différents types de grigne ?

Il y en a des quantités et chacun pourra faire preuve de créativité. Parmi les classiques, on retrouve la grigne traditionnelle (celle de la baguette), la coupe saucisson (comme le viennois), la coupe polka (losanges serrés ou larges), la coupe en épi (aux ciseaux), en échelle (au coupe pâte), etc.

Voici quelques exemples en vidéo par Christophe Noël pour les baguettes :

Et pour les boules :