

Fabricant·e de pâtes artisanales : quand la tradition rencontre la science

Salut ! Moi, c'est Patrick, et je suis fabricant de pâtes artisanales et bio à EGusto.

Depuis tout petit, j'ai appris à faire des pâtes avec ma maman, dans le restaurant familial.

Aujourd'hui, j'ai transformé ce savoir-faire en métier où je fabrique des pâtes fraîches, sèches ou farcies, ici même dans notre atelier.

Un métier qui nourrit le monde

Fabriquer des pâtes, ce n'est pas seulement cuisiner. C'est une passion, un art et une science à la fois.

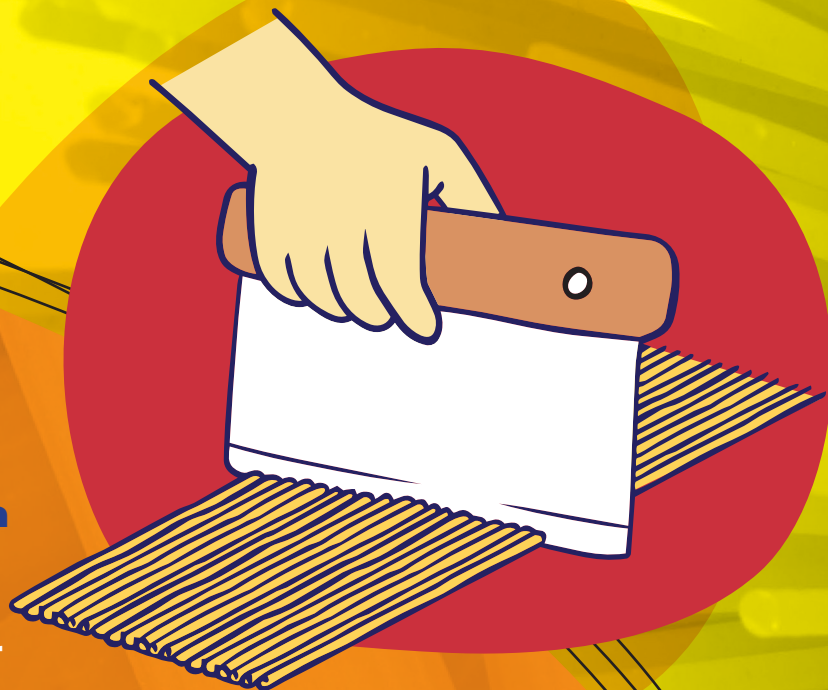
Au départ, il y a trois ingrédients simples : la farine, les œufs, et l'eau.

Mais pour créer des formes différentes - spaghettis, tagliatelles, penne ou rigatoni - il faut un savoir-faire très précis... et parfois des machines spécialisées.



UNE JOURNÉE DANS L'ATELIER DE PÂTES

De la farine aux spaghetti : la fabrique à pâtes



Étape 1 : Mélanger et pétrir

Pour commencer, on pèse les ingrédients

et on les introduit dans une machine spéciale qui mélange jusqu'à former une belle pâte souple.

C'est un peu comme faire de la plasticine, mais comestible !

Étape 2 : Donner forme

Il existe une variété de formes de pâtes. Pour les spaghettis ou tagliatelles, la pâte passe dans une extrudeuse (une machine qui presse la pâte à travers un moule).

Les spaghettis sont ensuite coupés à la main avec un outil appelé racloir.

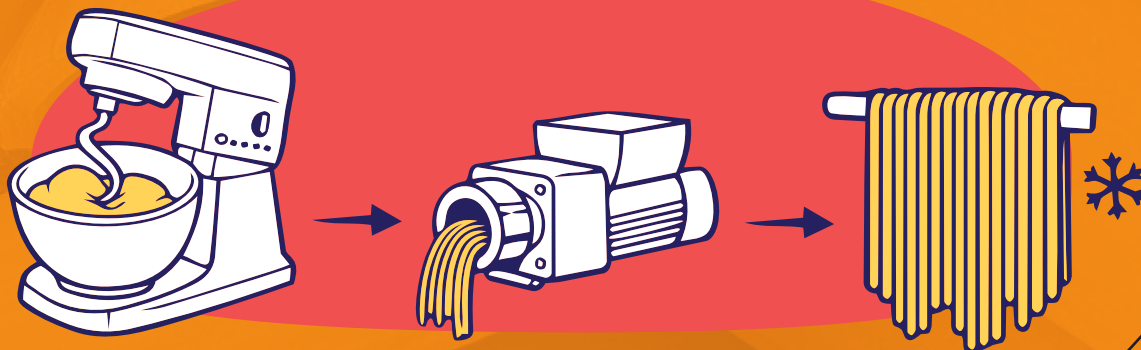
Pour les formes courtes comme les fusilli, une autre machine les découpe automatiquement.

Étape 3 : Fraîches, sèches ou farcies ?

Pâtes fraîches : Elles vont directement au frigo.

Pâtes sèches : Elles passent par un séchoir, un équipement industriel qui sèche les pâtes à basse température (moins de 40 °C), pour reproduire le séchage au soleil à l'ancienne.

Pâtes farcies : On les confectionne à la main puis on les forme une par une.



Le savais-tu ?

Des scientifiques étudient les pâtes en laboratoire pour comprendre comment la farine, l'eau et le gluten réagissent ensemble. Grâce à ces recherches, on peut créer des pâtes plus savoureuses, plus solides... et moins collantes à la cuisson !

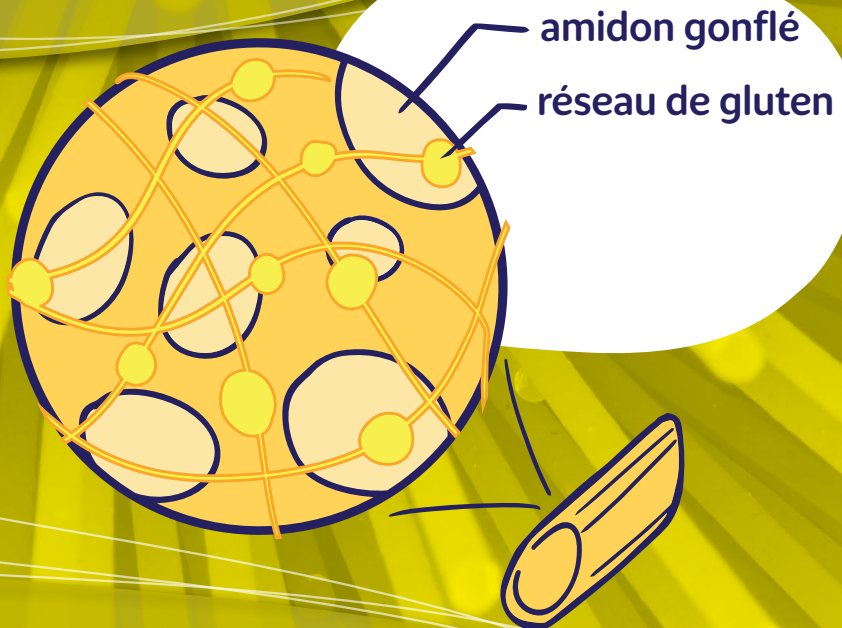
Des pâtes et des molécules : la recette des savants gourmands !

Fabriquer des pâtes ne se limite pas à mélanger de la farine et de l'eau ; il y a de la chimie dedans !

Quand on mélange...

La farine contient deux éléments importants : de l'amidon (une grosse molécule faite de petites molécules de sucre qu'on appelle glucose) et des protéines (les gliadines et les gluténines). Quand on ajoute de l'eau et qu'on pétrit bien la pâte, ces protéines s'accrochent entre elles pour former un réseau qu'on appelle le gluten.

Ce réseau permet à la pâte d'être à la fois solide et élastique, pour pouvoir être façonnée facilement en ravioli ou en linguine.



Pendant la cuisson...

L'amidon gonfle en absorbant l'eau, ce qui rend les pâtes moelleuses. Les protéines coagulent, ce qui donne la fermeté ("al dente"). C'est l'équilibre entre ces molécules qui fait que les pâtes ne se défont pas dans l'eau bouillante !

Un vrai travail de chimie au quotidien !

Chaque étape, du pétrissage au séchage, fait appel à des réactions physiques et chimiques que les fabricants doivent maîtriser pour un résultat savoureux.

UN PETIT CONSEIL POUR TOI

Si tu aimes les produits locaux, que tu es curieux et que tu rêves de créer ton propre métier, alors pense à l'agroalimentaire... ou lance-toi dans l'aventure artisanale !

Et si c'était toi,
le chef des
pastas de demain ?

MON PARCOURS ?

Moi, j'ai grandi dans un restaurant familial, où mes parents étaient traiteurs. Très jeune, j'aidais ma maman à préparer les pâtes fraîches, c'est là que j'ai appris les gestes, les textures, et ce qu'était un bon produit. Des années plus tard, j'ai décidé d'en faire mon métier : je suis devenu artisan fabricant de pâtes, et cofondateur d'une entreprise bio. Aujourd'hui, je produis des pâtes avec passion... et un brin de tradition !

CE QU'IL FAUT POUR FAIRE CE MÉTIER

Pas besoin d'être un grand scientifique pour commencer...
Mais il faut :

- Aimer cuisiner et créer ;
- Être curieux et patient pour comprendre les étapes ;
- Aimer créer et faire plaisir aux autres ;
- Être prêt à travailler avec d'autres dans une équipe.

Alors, prêt·e à vivre de ta passion ?

Au secondaire, tu peux suivre l'enseignement général, technique, professionnel ou libre, avec une orientation en hôtellerie, restauration ou boulangerie-pâtisserie. Ensuite, tu te formes en alternance (IFAPME/EFP) ou en école hôtelière, où tu apprends les techniques culinaires et la gestion pour devenir indépendant. Tu peux compléter avec des ateliers spécialisés en pâtes fraîches pour maîtriser les farines, le façonnage et la conservation.

Conception et réalisation : Laetitia Mespouille
Illustrations : Agence-Slasheurs.fr
Graphisme : Studio Alexandre Laurent

