

Plaisirs Tradition

BOULANGERIE Adeptes des ingrédients naturels et du geste juste, des artisans ou des meuniers passionnés ressuscitent les miches à l'ancienne

Six heures pour « sortir » 40 baguettes. Voilà le défi que devaient relever les candidats au concours de la meilleure baguette de tradition 2018, organisé en mai par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie. Une fierté pour les uns (lire encadré), une aberration pour les autres. « On gagne le concours et on se croit malin parce qu'on livre le président de la République... », soupire un boulanger qui ne risque pas de faire partie des candidats. L'artisan affiche sa lassitude à l'évocation de ces bêtes à concours qui travaillent le pain à toute vitesse, à l'aide de levures et farines industrielles, alors que l'exercice demande, selon lui, de respecter deux éléments essentiels : le temps et le geste. « En France, le pain est tellement culturel que la qualité a déserté le secteur, constate Luc Dubanchet, fondateur du festival Omnivore et grand passionné de tout ce qui touche au combo croûte-mie. Quelque 85 % des boulangeries travaillent avec des ingrédients modernes qui produisent des colles dans l'estomac. Maintenant, on sort une baguette en cinq heures alors qu'il en faut vingt-quatre pour qu'un levain naturel exprime toute sa supériorité. »

Cette façon ancestrale de travailler le pain gagne pourtant du terrain. Fanatiques du grain, puristes de l'eau et amoureux de levain naturel, certains artisans produisent

« Lorsqu'on passe du temps à le travailler, le pain vous le rend au centuple »

Alex Croquet, boulanger à Wattignies

un pain différent de la baguette blanche si galvaudée, vendue dans l'immense majorité des 32.000 boulangeries françaises. Ainsi, un cours d'eau traverse l'atelier de la boulangerie d'Alex Croquet, à Wattignies près de Lille (Nord). Un doux dingue ? Au contraire, l'homme est un professionnel en mouvement, un passionné qui a décidé de ne pas suivre le sens du vent industriel. L'eau et le grain sont depuis longtemps les ingrédients rois de son quotidien : « Je travaille en bio depuis 1994, explique-t-il. J'étais curieux de pouvoir réaliser un bon pain bio sans qu'il soit austère et sans texture. »

Patiemment, il a fait des tests et déconstruit ce qu'il avait appris lors de son CAP : « Pour faire un produit vivant, il ne faut pas de chlore dans l'eau et aucun pesticide dans le blé, poursuit-il. La pureté de l'eau est primordiale : elle donne son rythme vibratoire au produit. » Dans son laboratoire, il a fait sculpter une fontaine qui reproduit les méandres



DU PAIN BÉNIT



d'une rivière. « Mon comptable a flipé et m'a demandé si j'allais gagner du temps. Je lui ai répondu qu'il fallait au contraire en perdre ! » Le temps et le geste. Ces notions, indispensables à la fabrication, font leur retour dans les pétrins. « Le levain est une fermentation sauvage qui a son propre rythme, poursuit-il. L'art du boulanger est de comprendre ce tempo. Les intrants chimiques tuent les organismes vivants de la farine et donnent un aliment mort. Un pain fait avec cette brutalité doit se manger vite car il ne se conserve pas. Mais lorsqu'on passe du temps à le travailler, il vous le rend au centuple. »

Ces miches à l'ancienne ont du caractère et une complexité que l'on croyait perdues. Une mie tendre et fondante en bouche, une croûte craquante, une mâche plus franche, une meilleure concentration en minéraux, le parfum de la terre... Elles sont issues de farines ancestrales (grand épeautre, engrain, blés de population, khorasan) retrouvées chez des collectionneurs. « Il m'a fallu une dizaine d'années pour les faire repartir dans des sols vivants et fertiles, explique Roland Feuillas, ancien ingénieur devenu meunier-boulangier à Cucugnan (Aude) et auteur d'À la recherche du pain

vivant (Actes Sud). Ce sont des semences qui sont restées dans des schémas botaniques vieux de deux siècles. Elles n'ont pas fait l'objet de sélection visant à augmenter leur taux de protéines et leur aptitude au rendement, à les adapter à la mécanisation. »

Le travail de ce puriste a séduit le chef étoilé William Ledeuil, qui lui commande des pâtes sur mesure pour son restaurant Kitchen Ter(re), à Paris. Elles sont moulées à la commande dans des matrices en bronze, ce qui leur donne une légère rugosité, idéale pour « accrocher » la sauce. Jamais

LA BAGUETTE PATRIMOINE

Née dans les années 1920 pour favoriser une production plus moderne que le gros pain de campagne, avec un temps moindre de pétrissage, de levage et de cuisson, l'emblématique baguette française fait aujourd'hui près de 12 millions d'adeptes quotidiens. La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française souhaite la faire inscrire au patrimoine mondial de l'Unesco. Son président, Dominique Anract, a plaidé sa cause auprès d'Emmanuel Macron en janvier, lors de la livraison de la traditionnelle galette des rois. L'hôte de l'Élysée a déclaré soutenir le projet, pour faire valoir « l'excellence » du savoir-faire français. Alors, pourquoi pas la baguette, puisque les Napolitains ont réussi à y inscrire leur pizza ?

pâtes n'ont été si bien traitées et nommées : girolette, crête-de-coq, cargolette, blésotto, dentelle de Cucugnan. En début de repas, le serveur les présente sur un plateau, comme un joaillier avec ses bijoux. « La qualité est extraordinaire. Quand on ouvre les paquets, on sent tout de suite ce parfum d'humus, s'enthousiasme William Ledeuil. Chez Roland, on découvre une philosophie. On prend conscience de l'origine des choses, on apprend qui sont les hommes et les femmes derrière un produit. »

Le discours fait mouche. Depuis cinq ans, de plus en plus de jeunes paysans-boulangers s'installent dans les terroirs de France et les reconversions sont légion. Chaque année, 160 élèves sortent de l'école de Roland Feuillas. À Wattignies, Alex Croquet reçoit des demandes de stages du monde entier. « Il y a une jeune boulangerie comme il y a eu une jeune cuisine, décrypte Luc Dubanchet. La culture du blé, avec la mécanisation et l'utilisation de la pétrochimie, est l'incarnation de l'abîme productiviste dans lequel le monde s'est engouffré après guerre. Nous sommes à un carrefour : ces jeunes boulangers ont une volonté d'indépendance, de produire sans tricher quelque chose qui n'a pas une valeur seulement marchande mais aussi artisanale et philosophique. »

Flavie de Longchamp dans la Manche, Marie-Christine Aractingi à Marseille, Florent Le Guen à Pléguien (Côtes-d'Armor) travaillent eux aussi selon ces savoirs anciens. À Paris, Christophe Vasseur, Tanguy Lahaye, Sylvie Perrier, Thierry Delabre ou encore Benoît Castel s'y emploient. En s'associant à l'enseigne Le Pain quotidien, le moulin de Roland Feuillas a même trouvé une succursale dans la capitale : Le Fournil des Champs produit sur place les mêmes pains qu'à Cucugnan grâce à Gaël et Olivier, deux jeunes boulangers motivés. « Je suis optimiste, les jeunes ont compris qu'il faut changer de paradigme et prendre son temps, affirme le néomeunier, à la fois chercheur et poète. Ils savent qu'un beau pain sur une table réveille notre mémoire profonde et nous appelle à retrouver notre âme d'enfant. » ●

CHARLOTTE LANGRAND