

# **UNE HISTOIRE DU PAIN (5/5) La nuit, dans l'intimité de leur fournil, ces artisans vigilants cherchent à façonner les meilleures saveurs et participent à la redécouverte du pain.**

« *Donnez-nous aujourd'hui notre pain quotidien.* » Cette prière adressée à Dieu, une corporation sur terre se charge de l'exaucer. Des hommes œuvrent la nuit, quand la ville dort, pour faire surgir cette pâte gonflée, craquante et dorée, porteuse d'espoir et de réminiscences, de calories et de symboles, d'odeurs et de saveurs. Ces forçats du pétrin, que Karl Marx appelait à juste titre au XIX<sup>e</sup> siècle « *les mineurs blancs* », poursuivent et transmettent une longue tradition de savoir-faire.

## **Le boulanger, un véritable alchimiste**

À Wattignies (Nord), à l'enseigne Fou de pain, le boulanger du village est un poète. Verve intarissable, Alex Croquet, enthousiaste et généreux, boule de passion et d'émotion, ne cesse d'inventer et de régaler ses clients. « *Je me consume dans mes recherches et mes expérimentations* », confesse-t-il. L'alchimiste, c'est lui ! Le regard ardent, il peut dire, dans un torrent de phrases qui s'entrechoquent, « *le pétrissage, qui relève de l'apnée, est un mouvement planétaire. Il faut de l'"empâtée" pour faire du pain.* » Citer Confucius : « *Si tu cuis mal un poulet, il est mort pour rien.* » Évoque-t-il le mystère du levain, la formule jaillit : « *La fermentation, c'est l'invisible qui s'assoit sur le réel.* »

Alex Croquet rappelle aussi que le regard annonce les saveurs, en prépare l'avènement. « *Ce que je cherche, c'est l'énergie, le goût en mouvement* », explique-t-il. Il a mis au point une « *rivière* », une cascade de vasques en faïence, pour obtenir une « *eau osmosée* », d'une pureté presque absolue, matière première essentielle du boulanger, insiste-t-il.

## **La fierté de faire du bon pain**

À l'autre bout de la France, à Bordeaux, sous les voûtes en pierres noircies d'un vieil immeuble du quartier des Chartrons, Serge Combarieu affine, chaque nuit, son « pain

gascon ». En short, béret landais sur le chef, et la faconde pour compléter la panoplie, ce boulanger (ils sont dix-sept dans la famille), dont les restaurants étoilés s'arrachent la fournée, affiche sa fierté de « *faire du bon pain* ».

Dans son four à bois qui ne s'est jamais éteint depuis 1765, le « gueulard », lourde pièce en fonte, oriente et répartit les flammes sur les 25 mètres carrés de la sole. Portée à une température de 280 °C, la chaleur va ensuite redescendre. Les briques réfractaires assurent la suite. « *Ce n'est pas un métier compliqué, assure Serge Combarieu. Mais il exige de la rigueur, de l'attention et une surveillance de tous les instants. J'adore enfourner le pain. Tout part de là et tout s'arrête là. Une fois qu'il est dedans, on ne peut plus rien faire, sauf, en soulevant la porte à guillotine, le regarder prendre forme. Et quand vous le sortez, vous avez devant vous l'aboutissement de votre travail.* »

> **Retrouvez [l'intégralité du dossier « Une histoire du pain »](#)**

## **Le retour des fins gourmets**

La très longue pelle fouille le four pour ramener à l'air libre les tourtes dorées et craquantes que le boulanger fait sonner, en les tapotant, pour vérifier qu'elles sont à point. Serge Combarieu note avec satisfaction le retour au besoin d'un bon pain. « *Je le vois beaucoup avec les jeunes couples qui ont peur de ce qu'ils peuvent donner à manger à leurs enfants.* »

Dans sa boutique où se presse une clientèle d'habitues ravis, au milieu des photos de Raimu et Fernandel dans le rôle qui est le sien, il a affiché une proposition alléchante : « *Le four étant chaud toute la journée, nous vous proposons de faire cuire vos viandes et volailles. C'est avec grande joie que le boulanger vous surveillera la cuisson.* »

## **« Une farine pâte à modeler à la consistance du chewing-gum »**

À Paris, Christophe Vasseur rêvait depuis l'enfance d'être boulanger. Mais il a dû se soumettre à la pression familiale (HEC). À 30 ans, il a plaqué son métier de commercial dans la mode à Hong Kong pour répondre à l'appel de sa vocation. « *À l'instant même où j'ai touché la pâte, j'ai su que je ne me trompais pas ! C'était une évidence. Au premier contact avec cette matière, j'ai éprouvé la sensation de retrouver quelque chose que j'avais perdu...* »

Après une formation accélérée, facilitée par son avidité à apprendre, il a jeté son dévolu sur une superbe boutique classée à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement, à deux pas de la place de la République. Loin de ses pairs qui

ont trop longtemps recyclé une « farine pâte à modeler, à la consistance de chewing-gum », il a opté pour des blés nobles et sauvages, « à apprivoiser », majoritairement issus de l'agriculture biologique. Une affiche sur sa devanture assure qu'il travaille « dans le respect du vivant, des saisons et de la tradition ».

> Lire aussi : [Au commencement était le grain](#)

## À Paris, les congés des boulangers fixés par la préfecture

« C'est un métier riche, varié qui, parce qu'il transforme une matière vivante, fait appel à la sensibilité. J'y mets mon âme, témoigne-t-il. Mon plaisir est de créer avec mes mains un produit essentiel à la vie des autres. » Jusqu'à l'été dernier, le boulanger parisien ne pouvait, sous peine d'amende, fixer lui-même ses dates de congé. La préfecture s'en chargeait au nom d'un décret napoléonien, toujours en usage, « de manière à assurer l'approvisionnement en pain de la population ». Sous la contrainte, belle reconnaissance de l'importance vitale de la boulangerie. « Pour exercer ce métier avec bonheur, il faut le vivre comme un sacerdoce », insiste Christophe Vasseur.

Sur le trottoir de sa boutique à l'enseigne Du pain et des idées, il a placé une longue table en bois et des bancs pour que les clients dégustent son pain et partagent leurs impressions. C'est aussi là qu'il invite ses connaissances le dimanche et qu'il a testé, un peu par hasard, son fameux « pain des amis », au goût unique, sa signature emblématique.

## Faire du pain, un moyen d'insertion

Nouveau venu dans cet univers qui ne lui est pas étranger - il a monté avec cette activité des écoles d'insertion -, le chef étoilé Thierry Marx vient d'ouvrir, près de Saint-Augustin, une boulangerie tendance, confiée à Joël Defives, compagnon du tour de France, comme lui, et meilleur ouvrier de France en 2004.

« Le pain, premier produit gastronomique français, appartient à notre patrimoine culinaire, rappelle Thierry Marx. Il agrège un ensemble de précieux savoir-faire. Dans mes écoles d'insertion, j'ai vu des personnes en grande difficulté se métamorphoser en moins d'une semaine. Le pain de leurs premières fournées donne soudain de la valeur à leur existence. Les gestes qu'ils apprennent, en même temps que la rigueur et la régularité, leur ouvrent la porte d'un métier qu'ils peuvent exercer dans le monde entier, qui leur procurera un revenu et leur offrira une forme de liberté. »

## **Malaxer du vivant**

Si « *rien n'est plus beau que les mains d'une femme dans la farine* », ce qui se joue dans le fournil n'est pas éloigné de la sensualité chantée par Nougaro. « *Toucher la pâte, c'est sentir ce dont elle a besoin, comment elle a envie d'être traitée*, explique Joël Defives. *La pâte commande. Le boulanger ne fait que diriger ce qu'elle réclame. C'est aussi ce qui donne du plaisir.* »

Apollonia Poilâne qui, outre son métier de boulangère, a beaucoup écrit sur le sujet reconnaît que le vocabulaire du pain est chargé de connotations féminines et sexuelles. « *De ma première fournée à seize ans, j'ai retiré l'impression d'avoir donné la vie...* » De même, dit-elle, façonner la pâte, c'est malaxer du vivant.

> Lire aussi : [\*\*Apollonia Poilâne, la tradition en héritage\*\*](#)