

Culture

Du vrai bon pain

Edition : juillet 2004

Le boulanger, ça doit être la première lumière de la ville. Donc un boulanger, ça doit ouvrir tôt. C'est comme si tu demandes à un ... je sais pas moi... à un DJ de commencer à travailler à sept heures le soir, ou à six heures le soir. Le travail, ce travail-là ça nécessite d'être là le matin, quoi.

Sur les quais de la Saône en plein coeur de Lyon, la boulangerie de Bob Richard est un établissement connu dans tout le quartier. Une réputation qui ne date pas d'hier: cette année, l'établissement fête son 200ème anniversaire. Mais une réputation qui se perdrait vite si le pain n'était pas bon, et donc c'est à 3.00am du matin qu'on retrouve Bob dans son fournil, en train de préparer ses fournées

On va dire en règle générale, je me lève à deux heures du matin, je travaille jusqu'à... jusqu'à midi et demie, une heure de l'après-midi, et après je reprends, parce que moi je recuis du pain l'après-midi, donc je reprends à 16 heures et jusqu'à, oui, jusqu'à 20 heures, à peu près... 19 heures 30 / 20 heures.

Premier boulot du matin, préparer les viennoiseries:

Ca, c'est des petits croissants, des petits pains au chocolat, c'est pour livrer à un hôtel à 6 heures, 6 heures et demie, 7 heures moins le quart, donc ça, c'est le premier truc que je fais en priorité. Un croissant, qui est tout jaune, eh bien, ça, c'est pas bon. Le beurre c'est blanc, ç'est pas jaune et les croissants qui sont tout jaunes comme ça, c'est... les boulangers qui utilisent ça, c'est le beurre congelé de *">la C.E., les surplus de la C.E., et pour pas casser le marché du beurre ils mettent de la vanille dedans, où de la carotène, pour le jaunir, et donc c'est obligatoirement pour les professionnels. Mais c'est du beurre qui est congelé, et tout ça... moi je mets un beurre AOC dans les croissants, c'est ce qui donne son petit goût sympa.

Mettre les croissants dans le grand four, mélanger les pâtes, régler les températures, surveiller que rien ne brûle... le métier du boulanger demande l'agilité et la précision d'un jongleur de cirque.

Là je fais du... je fais deux sortes de pain, là, je fais une sorte de baguette et puis le pain rustique.

Alors, chose importante pour faire du pain quand il fait chaud, avoir de l'eau très froide. Parce qu'il faut... il y a un truc à respecter, c'est la température des pâtes. La pâte à pain il faut qu'elle fasse entre 24, on va dire entre 22 et 26°, à la sortie du pétrin, et comme il y a un frottement, ça chauffe la pâte, quoi. Donc, il faut... tu vois là je mets de l'eau à 2° là, et l'année dernière pendant la canicule je mettais de la glace dans le pain.

Mais qui dit bon pain dit avant tout bonne farine. Pour la farine Bob fait appel à un confrère de l'artisanat, Arthur Rose meunier de la Minoterie Dupuy. Arthur utilise la méthode Borsa pour mieux assurer la qualité de ses farines:

Le rôle d'un meunier c'est d'acheter une céréale et de transformer la céréale en farine. Donc aujourd'hui on a différents procédés d'écrasement de la céréale. Les procédés standards cylindres ou meule de pierre ne redonnent pas à la farine toutes les valeurs nutritionnelles qu'on a dans le grain, donc le procédé Borsa permet de les rendre assimilables, ces valeurs. On va essayer de comparer, hein, on imagine tous dans notre tête une pomme, et puis un grain de blé. Donc, la pomme on imagine la peau, le grain de blé on aura son équivalent, c'est le son, on imagine dans la pomme la chair, dans le grain de blé c'est l'amande, et entre la chair et la peau de la pomme on a la pectine qui est la partie riche au niveau vitamines, etc. Eh bien, dans le grain de blé, il y a la

même partie qu'on appelle l'assise protéique et en fait le procédé Borsa, pour séparer l'assise protéiques du son, ce que n'arrive pas à faire les autres procédés, on va raper l'enveloppe pour séparer le gros son indigeste, qu'on va aller vendre pour l'aliment du bétail, de l'assise protéique, c'est-à-dire que les farines ont une finesse extraordinaire, elles n'irritent pas les intestins.

Autrefois, il y avait 50 000 moulins, c'était une tradition, c'est-à-dire que c'était un petit peu comme les boulangers, c'était de père en fils. Aujourd'hui, eh bien cette tradition a changé, aujourd'hui les normes de sécurité ont été vraiment poussées au maximum, donc il y a des moulins qui n'avaient pas suffisamment de moyens pour réinvestir dans leurs outils de production, donc ils ont préféré vendre leur moulin à des gros moulins, donc ces gros moulins vont fermer les petits moulins pour fabriquer à des endroits stratégiques à des endroits où ils vont concentrer des productions pour réduire les coûts.

Avec 35 employés, le moulin d'Arthur Rose reste à la taille humaine. C'est la garantie d'un regard méticuleux sur les produits qui vont entrer dans la farine:

On n'a pas que des farines de blé, on a aussi une multitude de farines autour, donc on peut apporter des arômes au pain, en changeant les farines, en mélangeant différentes variétés, c'est-à-dire vous avez du blé, vous avez du seigle, après vous aurez des graines, des graines de lin, des graines de millet, de pavot, de tournesol, et également d'autres céréales, qu'on voit apparaître aujourd'hui qui sont l'épeautre, qui sont le kamut, l'ancêtre du blé dur, et qui sont la quinoa, par exemple, qui est une graine qui pousse en Bolivie. Donc, avec trois graines, trois céréales différentes, on va développer des goûts sur les pains qui seront vraiment exotiques, des goûts plus... des goûts d'ailleurs, des goûts qui vont nous apporter des arômes qu'on va retrouver sur d'autres aliments, comme la quinoa va nous faire penser à l'asperge, le kamut va nous donner un petit goût très sucré en bouche, donc vous le mariez avec de la figue et un foie gras, ça passe très bien, donc voilà ce que l'on a aujourd'hui et ce qu'on arrive à trouver sur le pain, c'est des pains avec des arômes différents.

Donc là on va travailler directement avec les producteurs, c'est-à-dire qu'on va les conseiller, on va les... on va leur dire nos besoins en terme de variété, en terme de qualité et eux vont s'efforcer de nous planter des céréales adéquates. Mais on ne cultive pas; notre métier c'est être simplement meuniers.

Après, c'est au boulanger d'apporter une valeur ajoutée au produit:

C'est comme le vin, plus on va avoir des fermentations lentes, plus on va avoir d'arôme, moins on va pétrir les pâtes longtemps, plus on va garder de la couleur, donc aujourd'hui il faut revenir vers des temps de pétrissage un petit peu à l'ancienne, faire tourner les machines moins vite, le pétrin moins vite, pour éviter d'oxygéner, d'avoir trop d'air dans la pâte, donc si on a trop d'air dans la pâte, eh bien automatiquement derrière on va avoir des blanchiments. Donc il faut pétrir peu de temps et laisser fermenter longtemps et travailler sur levain avec très peu de levures.

C'est plus cher tout ça, bien sûr, qu'un pain industriel. Mais les queues qui se forment devant la Boulangerie Richard témoignent que pour des bons produits, il y a toujours des clients:

C'est vrai qu'un pain artisanal est plus cher qu'un pain vendu dans un terminal de cuisson, type point chaud ou grande surface. Par contre, à partir du moment où le pain est bon et qu'il se conserve, on voit des gens capables de payer un petit peu plus cher pour revenir vers l'artisan, à condition qu'il soit bon. Il ne faut pas non plus dire que parce que c'est fait par un artisan boulanger le pain est bon. Il y a des artisans boulangers qui vont faire du très bon pain, comme d'autres qui vont en faire du moins bon que la grande surface. Donc il faut trouver les bonnes adresses, c'est un petit peu comme un restaurateur aujourd'hui, un petit peu comme une auberge ou un hôtel, c'est de voir un petit peu à droite à gauche ce qui se fait et on a la chance d'avoir des artisans boulangers qui aujourd'hui font du très très bon pain, mais c'est pas non plus la majorité. C'est pas parce que c'est marqué ?Artisan boulanger? que le pain sera automatiquement bon.

Grâce à la conscience professionnelle de Bob, la boulangerie Richard fait partie de ces bonnes adresses à noter:

Mes parents étaient boulangers, donc j'ai fait du pain avec eux jusqu'à l'âge de 19 / 20 ans, puis après j'ai fait tout un tas de boulots et puis voilà, je m'y suis remis.

Ce qu'on a voulu faire c'était refaire une boulangerie comme elle était, comme elle était dans le temps quoi, c'est-à-dire un lieu où tout le monde se rencontre tous les jours, un lieu quotidien, quoi, ce qui manque de plus en plus dans nos villes, quoi.

Les clients sont là à l'ouverture des portes dès 6 heures du matin, ce qui confirme que l'objectif est atteint:

Moi, je viens le matin parce que je pars de bonne heure, donc c'est important qu'il y ait une boulangerie d'ouverte le matin de bonne heure, quoi.

En plus ils sont sympas, donc ça ne gâche rien.

Merci!

Et le pain est très bon, il travaille à l'ancienne comme on n'en trouve plus guère aujourd'hui.

Je sais pas, c'est convivial, et puis ça y fait quoi, le fait d'avoir du bon pain. Hein, ça met de bonne humeur et puis ça fait plaisir.