



## Tendances

*Miche (ci-dessous), baguette (en bas), pain aux raisins (en bas, page de droite), baguette tradition de Frédéric Lalos, meilleur ouvrier de France (en haut, page de droite). Le pain se déguste en de multiples variétés, comme un mets d'exception.*



PHOTOS: PATRICK IRRATE - LALO, FUNNY STOCK - PAUL WILLIAMS/ALAMY STOCK PHOTO, DR

## La folie du bon pain

### Succès

Alors que se tient, les 4 et 5 octobre, la 10<sup>e</sup> édition du salon professionnel Univers Boulangerie, à Paris, jamais le pain n'a eu autant la cote. De la baguette de tradition aux boulangers stars, une vraie révolution !

C'est, en cette rentrée, l'un des petits plaisirs qui illuminent notre quotidien. Nous sommes plus de 12 millions à franchir, chaque jour, le seuil d'une des 35 000 boulangeries artisanales du pays

pour y acheter notre "pain de ce jour". Si l'on y trouve encore, trop souvent, l'insipide baguette blanche apparue après la Seconde Guerre mondiale, lentement, le goût des consommateurs évolue. L'objectif est de renouer avec le bon pain d'autrefois. La baguette de tradition française dont la fabrication est réglementée depuis le décret dit "Balladur" de 1993 (pas de congélation, pas ou très peu d'additifs) représente ainsi, désormais, un quart du marché malgré un prix 20 à 30 % plus élevé.

Jeune boulanger nouvellement installé à Arthon,

près de Châteauroux, dans l'Indre, Jérémy Koël, 24 ans, en a fait l'expérience : « À l'inauguration de ma boulangerie, pendant un mois, j'ai vendu la "tradition" au prix de la baguette ordinaire. Résultat : maintenant que la promotion est terminée, j'en vends trois fois plus que mes confrères ! » La preuve, même en dehors des beaux quartiers parisiens, que lorsqu'on a goûté à la différence, on est prêt à payer plus cher pour un meilleur pain.

**Quand les grands chefs font leurs propres pains : Guy Savoy, Joël Robuchon...**

Un mouvement que l'on retrouve jusque dans la restauration, où – peut-être parce que le pain y est gratuit – nombreux sont ceux qui se plaignent depuis longtemps de sa moindre qualité. Conséquence, selon Pierre-Yves Chupin, le président des guides Lebey, les seuls en France à noter le pain dans leurs critiques de bonnes tables : « On constate une amélioration générale. Certains vont même jusqu'à produire leur pain. Je pense au restaurant Chez Michel (Paris X<sup>e</sup>) qui fournit d'autres restaurants tant son pain est bon. J'ai même rencontré un ancien boulanger devenu chef – Anthony Courteille, de Matière à..., également dans le X<sup>e</sup> – qui





*fait un pain si remarquable qu'il vaut, à lui seul, le détour ! C'est formidable, car ça pousse les restaurants à améliorer aussi le beurre ou l'huile d'olive que l'on déguste avec...»*

Si certains, comme Lionel Poilâne, avaient déjà ouvert la voie, de nouvelles "stars du pain" sont apparues avec cette vogue du retour à la qualité. Ils s'appellent, entre autres, Dominique Saïbron, Christophe Vasseur, Stéphane Secco ou Alex Croquet. Tous ont pour point commun d'insister sur leur levain naturel et sur une fabrication laissant le temps au temps. À Paris, la meilleure baguette a même son concours. Le lauréat de la dernière édition est Djibril Bodian de la boulangerie Le Grenier à Pain (38, rue des Abbesses, Paris XVIII<sup>e</sup>). Avec cette distinction, son chiffre d'affaires devrait augmenter de 30 % et – comme ses prédécesseurs – il aura

## Zoom Quantité à la baisse, qualité à la hausse

En un siècle, la consommation quotidienne de pain des Français est passée de 900 grammes à moins de 200 grammes par personne. Un phénomène aggravé par la montée en puissance des terminaux de cuisson et de la grande distribution, qui ont accaparé près de 40 % du marché. Dans ce contexte, pour les artisans boulangers, proposer un "bon pain" que l'on ne trouve pas ailleurs sera, sans doute, à l'avenir, une question de survie ! R. D.

le privilège de fournir l'Élysée pendant un an !

Pour Frédéric Lalos, meilleur ouvrier de France et fournisseur de tables réputées telles que *Guy Savoy* ou *l'Atelier de Joël Robuchon*, le secret d'un bon pain réside d'abord dans « une farine de qualité, qui peut être très particulière à un ter-

**"Le levain naturel, c'est le secret de son goût savoureux. Puis il est pétri et façonné à la main..."**

*roir, comme celle des Moulins d'Antoine, en Auvergne, que j'utilise. »* Deuxième condition : « Une recette maison. Faire du bon pain, dit-il, ne nécessite pas plus de travail. Ce sont seulement les différentes étapes qui sont plus longues. On laisse la pâte évoluer. On peut faire une baguette en seulement trois heures ou en vingt-quatre, voire soixante-douze heures... Plus on prend son temps, plus le résultat est satisfaisant. Quand on voit une baguette avec une coloration irrégulière et une croûte brunie avec des reflets rougeâtres, c'est bon signe. Par contre, si elles se ressemblent toutes et qu'elles sont jaune canari avec des petits points dessous, c'est le signe d'une fabrication mécanisée... »

Le modèle artisanal est-il compatible avec la diffusion massive d'un produit de qualité ? À la tête de 140 boulangeries, dont 30 en France, Éric Kayser répond par l'affirmative : « Dans mes boulangeries, on fabrique de manière artisanale un pain au levain naturel. C'est ce qui lui donne un goût savoureux.



*Il est pétri, façonné à la main et cuit sur place. »* Selon Nicolas Nouchi, directeur du cabinet d'études spécialisé CHD Expert France, ces boulangers qui exploitent artisanalement plusieurs boutiques détiendraient aujourd'hui 7 % du marché, leur part étant appelée à doubler à très court terme.

**Le bon pain peut aussi être le fait de "simples" artisans.** Pour son livre *Histoires de pains* (Keribus Éditions, en librairie le 15 octobre), la photographe Geneviève Hofman s'est lancée dans un road-movie à la recherche des boulangers les plus singuliers : « J'ai sillonné la France pendant trois ans, raconte-t-elle. Grâce à un réseau de passionnés, j'ai rencontré une cinquantaine de boulangers extraordinaires. Ça m'a fait penser à ce que l'on voit chez les jeunes vigneronns qui





*Fournée du jour chez Kayser. L'artisan entrepreneur compte 140 boulangeries dans le monde, dont 30 en France.*



font du vin bio avec des méthodes artisanales... J'ai trouvé de vraies démarches novatrices, comme Luc Reuiller, à Orbey (Haut-Rhin). Il travaille en biodynamie avec un agriculteur qui fabrique, sur sa ferme, sa farine avec un moulin à meules de pierre. Il y a aussi Nicolas Supiot, en pleine forêt de Brocéliande. C'est un "paysan-boulangier" défenseur de la biodiversité qui élabore sa farine à partir de variétés anciennes de blé. Totalelement différent, Bruno Anquetil, le fondateur du pain de Belledonne, en Savoie, réussit le tour de force de produire 15 tonnes de pain bio par semaine tout en maintenant une qualité exceptionnelle. Tous proposent un produit unique, ce sont de vrais créateurs.» Comme il y en a, aussi, au coin de la rue. ● Rémi Dechambre

### Bonnes adresses

**Boulangerie Koël**, 8, place de la Mairie, 36330 Arthon. Tél. : 02.54.24.22.16.

**Chez Michel**, 10, rue de Belzunce, Paris X<sup>e</sup>. Tél. : 01.44.53.06.20.

**Matière à...**, 15, rue Marie-et-Louise, Paris X<sup>e</sup>. Tél. : 09.83.07.37.85.

**Lalos Paris**, 22, rue des Belles-Feuilles, Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01.47.27.48.17.

**Éric Kayser**, [www.maison-kayser.com](http://www.maison-kayser.com)

**Luc Reuiller**, boulangerie Turlupain, 97, Tannach, 68370 Orbey.

Tél. : 03.89.71.28.30.

**Nicolas Supiot**, Le Rocher,

35330 Maure-de-Bretagne.

Tél. : 02.99.41.16.76.

**Pain de Belledonne**, 529, rue du Pré-

Viboud, 73110 La Croix-de-la-Rochette.

Tél. : 04.79.25.37.84.

## À lire Tout savoir sur le pain

**Histoires de pains**, de Geneviève Hofman, Keribus Éditions, 256 pages, 29,90 €. En librairie le 15 octobre.

Un voyage photographique inédit au cœur du pain avec les portraits d'une cinquantaine d'artisans originaux et précurseurs d'une certaine boulangerie de demain.

**La France et son pain, histoire d'une passion**, de Steven L. Kaplan, Albin Michel, 544 pages, 25,40 €.

Un livre indispensable dont l'auteur, professeur à l'université Cornell

et à Sciences Po, est le plus grand spécialiste du sujet.

**Le Larousse du pain**, d'Éric Kayser, Larousse, 304 pages, 29,90 €.

Pour comprendre tous les secrets de la panification avec 80 recettes en prime. Ce best-seller a déjà été vendu à plus de 100 000 exemplaires.

**Un pain c'est tout !**, de Frédéric Lalos, Gründ, 144 pages, 24,95 €.

En librairie le 8 octobre.

Cinquante recettes et beaucoup de conseils pour trouver et reconnaître un bon pain, connaître les secrets des miches et découvrir l'histoire du pain.

