

## REPORTAGE : Rencontre avec deux boulangers

# Ils plantent les graines de la résistance

**Vincent et Jean-François, deux pères de famille, se définissent comme les boulangers de demain. L'un réinvente la boulangerie typique de centre-ville, l'autre transforme son garage en atelier cinq étoiles. Tous les deux symbolisent la résistance d'un métier en difficulté.**

Après avoir malaxé sa première pâte à pain il y a dix ans, Vincent a ouvert La Boule à quelques pas du parvis de Saint-Gilles en 2018. Alors qu'on imaginerait une simple boulangerie, on se retrouve plongé dans un nuage de farine dès que l'on passe la porte d'entrée. Pas de vitrine pour séparer le client de l'artisan, pas de petits croissants bien rangés sur un présentoir brillant. Balances, sacs de farine, four... Tout le matériel du boulanger s'étale dans la pièce. Tout sauf le présentoir bien astiqué donnant aux boulangeries habituelles un aspect chic et élégant.

Une odeur de pain tout juste sorti du four embaume le lieu. Vincent l'explique avec passion « sa boulangerie, c'est son atelier, ses clients c'est son public ». À chaque ouverture c'est le trac. Le même que celui ressenti par un musicien avant de monter sur scène : « les gens sont-ils venus ? ».

### Pétrir du lien social

Ancien graphiste, Vincent veut donner à voir du brut, du spectacle. Loin du projet d'une boulangerie de luxe, il préfère un « atelier à partager ». Partager des discussions, des rires, une file d'attente dans un premier temps, puis un bon pain en rentrant chez soi. Ses « boules » et viennoiseries sont faites à la main et à quelques centimètres des gourmands.

Jean-François aussi a créé sa boulangerie, mais chez lui. Son garage

fait office d'atelier et son meuble d'entrée est le comptoir de sa micro-boulangerie. À Woluwe-Saint-Pierre, Jean-François, sa femme et leurs cinq enfants sont bien connus. « Rue des Éperviers ! Ce sont eux qui fabriquent le meilleur pain » raconte un voisin. Tous les mercredis et les samedis, une douce odeur de pain chaud s'échappe du foyer familial et attire les fines bouches. Pendant deux heures, une longue queue déborde de leur allée jusque dans la rue. Les clients patientent en discutant, heureux de se retrouver les mains prises par un pain encore fumant.

### Pour l'amour du pain

« Pour faire ma première boule de pain, j'ai imaginé ce que ma grand-mère faisait dans son petit atelier ». Assis sur sa chaise, Jean-François dépose ses coudes sur la grande table en chêne de son salon. Il jette un coup d'œil à sa femme, qui se rabat délicatement sur le dossier de sa chaise. Des accords de musiques résonnent dans la pièce, leur fils joue du violoncelle à l'étage. Éclairé par deux lampes sur pied, le micro-boulangier se confie. « Mon père et sa mère étaient boulangers. J'ai suivi le mouvement en travaillant pour une grosse industrie. Il y a quatre ans, je me suis rendu compte que je voulais retrouver les façons anciennes de faire du pain ». En 2014, Jean-François a récupéré le plan de travail en hêtre de son père, a cherché des matières premières saines et a enfilé le vieux tablier de sa grand-mère. Après de nombreux essais, il a vendu son premier pain aux voisins. Depuis, ses créations d'antan ont conquis une centaine de clients réguliers. Le frère de Jean-François tient un moulin dans les Ardennes. Il lui fournit des céréales rares, comme le petit

épeautre. Le pain du même nom est d'ailleurs est un grand succès.

Vincent a lui aussi succombé au plaisir de pétrir du bon pain. Dans son atelier, un bonnet jaune sur la tête et emmitoufflé dans une polaire noire grisée par la farine, il raconte qu'il a eu l'idée il y a dix ans alors qu'il était graphiste. À la naissance de son fils, il s'est mis à faire du pain. Masser de la pâte le détendait, « comme une boule anti-stress ». Puis, il en a vendu à des parents d'élèves. « À la sortie de l'école c'était devenu fou. Une dizaine de parents me demandait régulièrement une boule de mon bon pain ». Contrairement à Jean-François, Vincent n'y connaissait rien. Entre deux gorgées de thé au jasmin, il explique que ses recettes s'inspirent de souvenirs de vacances. Comme celui d'un croissant au beurre salé dégusté en Bretagne.

### Un métier à remodeler

Les deux boulangers s'accordent : pour survivre le métier doit être réinventé. Ils ne sont pas des concurrents de l'industrie agroalimentaire, mais les créateurs d'un nouveau marché. « Il faut accepter de faire moins et mieux. Redonner des lettres de noblesse à ce métier en le faisant autrement » explique la femme de Jean-François. Selon elle, les boulangers qui réussissent sont ceux qui comme Vincent viennent d'un autre domaine, ou qui comme son mari font un autre métier en parallèle. Eux, « voient les choses différemment ». Loin du « pistolet industriel des supermarchés », les deux boulangers du futur proposent un pain maison, qui se conserve longtemps et qui renoue les liens sociaux.

**Anaëlle LUCINA**