Première histoire : d'anarchiste à boulanger

La vie est faite de rencontres. Certaines (souvent inattendues) nous donnent l'opportunité de prendre un tournant dans notre existence et d'accomplir notre destin. A nous de lire les signes, ensuite d'avoir l'audace de les suivre. Et souvent lorsqu'on regarde en arrière, on acquiert la certitude que tout a été réfléchi ; que ce tracé, semé d'embûches, était la voie naturelle, l'unique, qui s'offrait à nous.

Cette boulangerie est le fruit d'une multitude de rencontres, certaines plus marquantes que d'autres, mais si l'une d'entre elles, même la plus petite, manqua, alors je ne serais pas en train de faire ce pain chaque semaine, depuis des mois, pour vous.

Je pense tout de suite, comme ça, à Karim que j'ai rencontré dans une ferme biologique à côté de Hambourg, en Allemagne. J'étais en train de tailler des bébés plants de tomate lorsque ce garçon de 19 ans est arrivé plein d'enthousiasme dans notre serre. J'ai remarqué qu'il avait amené une guitare, et j'ai su instinctivement que nous serions amis.

Karim m'a marqué, c'est le genre de personne que je qualifierais : « en dehors et au-dessus de tout » C'est lui qui m'a appris à sourire, à accueillir, à partager. A transmettre également cette certitude, qu'on pourrait appeler passion. Celle de Karim, c'est l'amour de la vie, de son incertitude, des signes parsemés un peu partout qu'il faut déceler, lire et suivre. Ce garçon tout juste sorti de l'adolescence me mettait au tapis lors de chaque débat (qui tournaient la plupart du temps autour de thèmes anarchistes). C'est lui aussi qui m'a, sans rien soupçonner des aboutissants, introduit dans l'univers du pain.

En « stage anarchiste » chez lui à Francfort, j'ai appris de Karim qu'il ne paierait plus jamais de sa vie de loyer pour se loger. Nous nous sommes ainsi mis à vider son appartement, le sol y compris (!). Il décida de prendre à pied (nus) la direction du Portugal et de mener une vie de vagabond en compagnie de sa flute. Je devais vite trouver un endroit où atterrir. Je me rappelle lui avoir dit à un moment : « oh ça serait intéressant d'apprendre à faire du pain. » Il me répondit qu'à la périphérie de la ville se situait une ferme travaillant en biodynamie et disposant d'un atelier traditionnel de boulangerie. Cette ferme accepte des stagiaires du monde entier, ce dans divers domaines de l'agriculture et de l'artisanat. Chouette perspective !

L'appartement était vide, mon sac à dos était fait. Karim avait abandonné chaussures et T-shirt, il se sentait plus libre comme cela. Nous devions de toute façon nous séparer, car la vie à deux commençait à devenir tendue : trop de points de vue différents, comme le fait que Karim soit végétalien et moi pas.

Je me suis enfin rendu à la ferme en question. Je me suis présenté à l'un des responsables et j'ai dit en Allemand : « je cherche à faire un stage dans votre boulangerie, je ne veux pas être payé, j'ai juste besoin d'un coin où dormir » J'ai été accepté sans aucun procès, un matelas m'a été trouvé, on m'a même offert à manger ! Je devenais stagiaire en boulangerie, précédemment en survie anarchiste.

L'équipe de la boulangerie se composait de personnes d'horizons différents : expatriés japonais, jeune adulte en questionnement et en reconversion, apprentis, maîtres boulangers...

Deuxième histoire : grimper le Mont Everest

L'Everest est dans sa majesté une invitation au voyage, au dépassement de soi. Mais il ne s'offre pas comme ça... heureusement, je n'en payais pas de ma vie.

Avant d'être admis en apprentissage en boulangerie à Francfort, j'étais apprenti anarchiste dont je dois admettre ne pas avoir été le représentant le plus brillant : je payais mon ticket de métro (une fois sur deux) et provoquer la police de Berlin ne m'enthousiasmait pas tant que ça. Honnêtement et dans les faits, j'étais plutôt un baroudeur.

En effet, toutes les deux semaines à peu près, l'envie ainsi que la nécessité se levaient en moi de changer d'endroit et d'entourage. J'accomplissais en vérité mon rêve, celui d'apprendre la langue allemande. A cette fin, je traversais le pays de villages en villages, de villes en villes ; je rencontrais des personnes extraordinaires, d'autres moins. Je pouvais m'embêter comme un marin dans une ferme perdue en Westphalie, m'échouer ensuite, quelques jours plus tard, dans une mégapole pour travailler dans les coulisses d'un cabaret (et au passage profiter du spectacle !)

Comment pourrait réagir ce type de personnage, non identifié mais définissable, c'est-à-dire baroudeur – apprenti anarchiste, s'il était confronté à une situation extérieure à son schéma d'existence ? Laissez-moi vous en donner la réponse...

Il y a les apprentis et les maîtres boulangers. Les premiers observent, dissèquent les gestes, essaient de comprendre, et les seconds font la démonstration (peu claire) de leurs talent et savoir-faire. Il faut dire qu'en les voyant pour la première fois à l'œuvre devant le four, ça décoiffe. Et lorsqu'on nous donne un pâton à mettre en forme, on ne sait pas s'il faut être violent ou éduqué. On n'y comprend rien. Moi en particulier qui n'ai jamais fait ou même touché de pâte levée de ma vie. Et au bout de la nuit, on se dit qu'il faut être costaud. Le « Game Over » se lit même sur notre front en fin de semaine quand, imaginez-vous, l'équipe de l'atelier doit après cinq ou six nuits blanches complètement folles récurer ce que la farine peut recouvrir et coller : tout... ou presque.

Ce nouveau mode de vie entrait en collision avec mes habitudes prises précédemment : la légèreté de la vie, la liberté de tout quitter au gré des opportunités ou des sentiments. Les occasions ne manquent pas en Allemagne, car c'est un pays extraordinaire renfermant mille trésors de beauté et de générosité. De ce point de vue, la ferme où j'avais amarré était simplement belle, éclatant reflet de l'ordre allemand: la porcherie était propre, les poules se chamaillaient dans leur enclos, les vaches menaient...une vie de vache. La boulangerie dans tout cela ? Plantée avec grâce tel un arbre centenaire, entourée de fleurs et recouverte de végétaux. Le pâtissier m'a dit fort aimer cet endroit. Je le comprenais. Par contre, je comprenais mal comment Karim pouvait être passé de végétarien à végétalien après s'être occupé des animaux de cet îlot...ah ces anarchistes !

Tout cela ressemble à un conte, me direz-vous. Cent fois oui, d'ailleurs la suite va conforter votre impression: quelques jours après le début de mon stage, je faisais à nouveau mon sac à dos, je quittais Francfort pour rejoindre une amie connue plus tôt à Brême. A ce moment, je ne savais pas encore que c'était la fin d'une étape mais le début de ma plus belle aventure...

Troisième histoire : le pain-brique

Imaginons qu'un pain prenne la forme, la texture et la couleur d'une brique. Ne pourrait-on pas avec ce « caliment » à la fois bâtir des édifices et nourrir les hommes ?

A cette question, je n'allais pas répondre à mon retour chez Vanessa à Brême, pas encore. Cette charmante fille s'occupe d'une maison d'hôte dans laquelle elle confectionne avec passion de petits gâteaux et sert du café. Mes deux précédents passages furent dans cet hameau assez remarqués : la fermière d'à côté ayant goûté mes desserts a voulu absolument m'embaucher, et la purée que j'ai faite un jour pour les hôtes fut tellement parfaite qu'on se plaignit à la gouvernante qu'il était mal avisé de servir à table un produit « en boite ». Vanessa m'appelait avec humour « Lahme Ente » (« canard boiteux ») ou encore « Schlafmütze » (« bonnet de nuit ») pour souligner mon flegme. Mon perfectionnisme au travail, toutefois, n'arrêtait pas de la surprendre. De ce fait, à tout moment, j'étais le bienvenu.

Mon envol chez Vanessa fut l'opportunité pour moi de réfléchir à la suite de mon aventure : bien qu'ayant renoncé à mon apprentissage à Francfort (avec regret plus tard), l'idée de faire du pain prit racine dans mon cœur. Comme dirait Marc de Walcque (boulanger à Malmédy), « on est pris par la pâte. » La connexion internet m'a permis de faire quelques recherches. Une boulangerie familiale a finalement retenu mon attention. Elle se situait en Poméranie occidentale, dans le nord-est, à la frontière polonaise. Quelques emails, un coup de fil, et le tour était joué : j'allais parcourir 300 km pour rencontrer Mathias.

Le Land où j'ai débarqué m'a, dès le départ, fait penser à la Pologne : les villes et villages transpiraient une ambiance postcommuniste. Partout, la campagne était recouverte d'un épais duvet jaune, c'était le Colza qui avait remplacé les cultures traditionnelles. L'ambiance générale tranchait par rapport à Brême ou Francfort. Mathias (son look, sa dégaine) était en accord avec ce tableau. Il me présenta sa maison habillée de briques rouges, et, situé à côté, son atelier de boulangerie. J'eu la surprise de le découvrir exigu, rudimentaire mais aucunement austère.

J'étais impatient de découvrir le pain pour lequel j'avais parcouru tant de kilomètres. La surprise fut totale : au lieu d'apprécier une miche colorée et distinguée, c'était une « brique » qui se présenta à moi ! Le pain n'était en rien affriolent. Très vite, pourtant, ce pain pénétra mon être. Mathias travaillait presque exclusivement sur commande. Les pains étaient élaborés avec une farine dont il faisait lui-même la mouture. Plus encore, il sélectionnait scrupuleusement les variétés des grains pour un mélange qu'il prédisait unique. La cuisson se faisait dans un four auto-construit. Et les briques qui le rendaient était en partie les mêmes que Mathias utilisa pour construire la maison familiale !

J'ai demandé à Mathias pourquoi il ne ferait pas de petits gâteaux, d'autres sortes de pains afin de développer davantage son affaire. A cela, il me répondit qu'il ne voulait pas consacrer plus de temps à sa boulangerie (laquelle ne fonctionnait pourtant que trois jours par semaine). Mathias se contentait de peu, mais en vérité il avait déjà l'essentiel : sa famille. C'était l'édifice qu'il avait bâti auquel il apportait le pain quotidien (ses briques) et offrait son temps libre. Quant à moi, mon apprentissage en Poméranie accompli, je rentrais en Belgique trouver un travail en rapport avec mes études (et mon allemand en poche). C'était le plan A…

Quatrième histoire: A faire rêver un canard

J'étais un canard boiteux, un lahme Ente, selon Vanessa. Il n'est toutefois interdit à personne de rêver: plutot qu'on me gavasse en cage, ne vaudrait-il pas mieux de rêver et, mieux, de s'envoler?

J'avais parcouru une bonne partie de l'Allemagne, des histoires plein la tête, je maîtrisais confortablement l'Allemand, j'avais quelques diplômes universitaires, il était temps pour moi de revenir en Belgique me construire une vie, une carrière. A côté de ma recherche de job, un reportage dans le JT de France 3 m'avait interpellé, il était question d'un boulanger: Christophe Vasseur. Le net allait me permettre d'approffondir sa connaissance.

Le parcours de Christophe Vasseur laisserait rêveur n'importe quel canard. Ses parents médecins le destinaient à une carrière en médecine, lui par contre, préféra étudier en Ecole de Commerce. Il accomplit plus tard une grande carrière en Asie dans les domaines de la mode et du marketing. Les paillettes ne nourrissaient pas cependant ses envies, expliquera-t-il plus tard. En se regardant dans le miroir, en fait, il ne se reconnaissait plus. Lassé, il se débarrassa un soir de son costume et annonca à ses proches qu'il rentrait à Paris dans le but de faire quelque chose qui lui ressemblerait plus. Une chose était certaine pour le jeune trentenaire: il lui fallait créer avec ses mains. Suivre une formation de menuiser? C'était une réelle option. Toutefois, le hasard allait lui proposer quelque chose de différent.

C'est en marchant en bas de chez lui qu'il fit la rencontre de Jean-Paul Mathon, le boulanger de son quartier. En fait, l'homme était bien plus que cela: il comptait parmi les derniers boulangers de tradition de la capitale (l'icône Poilâne n'était plus là). Nous étions alors vers la fin des années 1990, quelques années avant que la vague "Pain de tradition française" ne vienne frapper la scène française. Vasseur fit des pieds et des mains pour que le maître l'accepte dans son atelier. Mathon accepta un peu agacé. En réalité, il laissera entrer le loup dans la bergerie.

Lors de sa première nuit en boulangerie, Vasseur fit connaissance avec la matière: la sensation inouïe de carresser une pâte à brioche tout juste pétrie, légèrement tiède, douce, qu'on allait devoir révéler. Le futur boulanger se montra adroit, motivé, mais avant tout sensible à ce qui l'entourait. Le maître en fut à ce point impressionné qu'il dit à Vasseur de revenir le lendemain et les lendemains suivants. En tout, le jeune loup restera dans l'atelier trois mois. Il passera plus tard un mois par une ecole de boulangerie afin de structurer ses connaissances et préparer en candidat libre son CAP de boulanger.

Il se passera trois ans avant que Vasseur ne trouve l'emplacement idéal de sa future affaire: une vieille boulangerie à l'abandon où trois gérants successifs avaient déposé le bilan. Vasseur se constitua une équipe et travailla avec elle comme un acharné les quatre années suivantes. En vérité, l'ancien cadre devait se mettre à niveau, d'abord au vu de la concurrence et ensuite de son maître, Mathon. Les efforts payèrent: le guide culinaire Gault et Millau le sacra en 2008 "meilleur boulanger de Paris". Plus tard, le chef étoilé Alain Ducasse servira à table son Pain des Amis. Les feuilletages de la boulangerie sont périodiquement désignés commes les meilleurs de Paris. En ce début d'année 2014, enfin, Christophe Vasseur a été élu par Le Point "Roi de la Galette" pour sa Galette des Rois.

Si le parcours et l'univers de Vasseur allaient accompagner mes pensées des mois durant, c'est par contre une rencontre bien réelle, elle aussi à Paris (!), qui allait me convaincre de me lancer dans l'apprentissage du métier, et la vertigineux projet de création d'une boulangerie...

Cinquième histoire : la rencontre d'un roi

Dans des temps reculés, les rois avaient le quasi monopole de la guerre. Le libéralisme économique, par ailleurs, était proscrit car trop trouble pour eux. De nos jours au contraire, la concurrence de tous contre tous est aussi bien théorisée qu'encouragée institutionnellement : de nouveaux rois, de nouveaux royaumes s'établissent ainsi constamment. Et les batailles livrées ont généralement pour conséquence d'élever la société, les individus...

Les paysages agricoles auxquels j'ai été habitué durant mes périples en Allemagne ne représentent pas un terrain fertile aux plus grandes batailles du monde moderne : les artisans que j'ai rencontrés n'étaient pas de grands rois, des seigneurs de la guerre, mais plutôt des ermites observant le monde. Quelque part, ce calme ne me convenait pas, il manquait ce tumulte qui enhardit les jeunes hommes et les envoie parier leur destin. Quel doux rêve de faire du pain pour sa propre boutique, mais combien de chevaux à sacrifier avant d'y arriver? J'étais à deux doigts de ne pas m'y risquer. Pourtant, tout s'accéléra...

Ma recherche de job commençait à porter ses fruits, une entreprise était intéressée de m'envoyer à l'étranger soutenir ses commerciaux. C'était dans mes cordes. A ce moment précis, une amie moscovite connue à Berlin m'invita à venir passer deux jours avec elle à Paris. La veille de mon départ, je tombais sur un article publié dans le journal Le Monde qui exaltait le travail d'un boulanger d'exception (encore un !) : Franck Debieu. Chez ce dernier, selon l'article, une armada de fidèles et de curieux défile quotidiennement. L'artisan avait fait le tour de France du pain, puis le tour du monde, avait enseigné en centre de formation, puis s'installa. C'est aujourd'hui une des figures de proue de la boulangerie française : Debieu développe de nouveaux procédés de panification, innove dans les recettes, théorise la rationalisation de la production et forme les futurs rois de la boulange.

En fait, il n'y a qu'à Paris, capitale des arts, qu'on puisse assister aux batailles les plus nobles : l'excellence appelle l'excellence, et l'à peu près y a peu de place. Lorsque cela touche au pain, alors la magie révèle la vérité des éléments : l'eau, la terre, l'air et le feu. Seules les âmes insensibles pourraient rester de marbre devant un tel spectacle. Mais cela, je ne l'imaginais pas lors de mon départ de Bruxelles. A mon arrivée à Paris, je fus tour à tour surpris par la qualité du pain : sur les marchés, dans les supermarchés et les boutiques, la qualité de ce produit était d'un niveau auquel je n'étais pas habitué. Je me suis dit que la tâche pour les artisans serait grande afin de tenir leur tranchée. Pourtant, ils tiennent bon. Je lisais même sur l'une d'entre elles « boulanger et fier de l'être »

Lena, l'amie moscovite était repartie prendre son avion, de mon côté, je prenais le train pour vérifier la véracité de l'article de presse. Franck Debieu détient deux boutiques, j'avais par conséquent une chance sur deux de le croiser. Je me suis dirigé vers celle de Sceaux, car plus facilement atteignable par les transports en commun. La devanture de la bâtisse n'avait rien de transcendant, ni l'accueil, très codé, professionnel. Non, je fus plutôt frappé par la présence centrale de ce petit homme, sérieux et concentré, semblant tout piloter sans rien avoir à toucher. Tout de suite m'est venu l'image d'un seigneur : toute la cour s'activait dans la boutique ainsi que dans l'atelier (ouvert au regard), sauf lui. Et lorsque, m'approchant de lui, je su lui poser une question sur son four, il sembla agacé qu'on lui adresse la parole : ma question ne paraissait pas avoir le mérite de lui être posée. Le manant que j'étais n'a pas su emmener la conversation, tout juste ai-je pu emporter deux pains, soit deux kilos, payés vingteuros(!)

C'étaient deux grosses miches au levain, deux joyaux, un de froment et l'autre de seigle. Leur odeur consuma le sac plastique et embrasa le wagon du TGV. Jamais le pain n'avait fait ça. Plus tard, dans ma cuisine, je portais un éclat à mes lèvres : l'évidence. Nul besoin de débats, de réflexions infécondes, seuls importaient à cet instant, en fermant les yeux, les voyages passés et futurs que mes sens murmuraient...

Sixième histoire : bon voyage[1]

« Il n'y a pas d'homme plus complet que celui qui a beaucoup voyagé, qui a changé vingt fois la forme de sa pensée et de sa vie » (Lamartine)

Bon, à vingt-six ans, c'est-à-dire au moment de partir vers le plus beau de mes voyages, je n'ai pas encore eu le temps de changer vingt fois (au moins !) de vie. N'empêche, ce garçon timide et méfiant que j'étais au sortir du collège a fait du chemin. Tout d'abord mes deux Erasmus. Vous savez, partir dans une université à l'étranger, rencontrer des jeunes issus des quatre coins du monde, faire la fête… Ce qui a d'extraordinaire dans ce type d'expérience, c'est l'idée d'égalité des uns avec les autres : parler un anglais approximatif, accessible à tous, appelé « Anglais international », et recevoir le top de l'enseignement, le même pour tous, quelque soit la nationalité. C'est dans ce genre de système de relations que les plus beaux échanges sont possibles : la confrontation des mondes, de la vision du monde, la compréhension de l'autre enfin, sans discrimination.

Après mes études, ma volonté d'apprendre l'Allemand m'a poussé à prendre mon sac à dos et partir à la rencontre des gens. C'est la base de tout. Je voulais pousser cette idée d'égalité plus loin en m'immisçant dans leur vie. M'est venue alors l'idée du Wwoofing (world wide opportunities on organic farm) dont j'ai vu un reportage à la télé : intégrer une ferme bio, vivre sous le même toit que le producteur, apprendre les us et coutumes de l'endroit (et prioritairement sa langue). J'en ai fait une dizaine en l'espace de six mois. Je dois dire que l'expérience a été plus forte que ce que j'ai pu vivre dans l'enseignement officiel : plus concret, plus vrai, moins balisé. L'aventure avec un grand A. L'un des moments forts m'a été donné de vivre avec Karim dans une porcherie : après avoir vidé le fumier et posé de la paille fraîche, nous nous y sommes assis au contact des cochons, à leur hauteur. C'est étonnant alors comment notre perception des choses évolue. L'espace d'une demi-heure, nous étions des cochons, et nous nous sommes plu dans ce rôle.

Lorsque je suis parti à Paris pour tomber amoureux du pain, j'avais déjà changé plusieurs fois de vie. Je n'avais plus peur de partir et de me perdre. En réalité grâce à l'internet, nous vivons dans une grande maison commune, nous ne sommes pas seuls : il y aura toujours quelqu'un tout près pour nous aider. Je devais donc repartir, mais cette fois apprendre non seulement pour moi seul, mais également pour les autres, et ainsi rendre le monde meilleur, à ma hauteur. Mon sentiment était d'offrir un pain qui donne à revivre l'expérience que j'ai ressentie dans le train Paris-Bruxelles. A mon sens, Frank Debieu réussit avec sa Tourte de Seigle le mariage parfait des cultures, ce en alliant, comme je le dis souvent, l'insouciance française à la puissance allemande : ce pain, bien que 100% de seigle, n'était pas compact, il était au contraire assez léger, mais cette légèreté n'enlevait en rien la puissance extraordinaire des arômes. Inoubliable.

Pour mener à bien un tel projet, je devais injecter dans mon nouveau voyage l'expérience acquise : aller vers le réel, changer de hauteur, briser les conventions et mettre les mondes en parallèle. Il me fallait retourner en Allemagne, grand pays historique du pain, à la rencontre des artisans pour travailler dans la pure tradition boulangère. Je devais ensuite aller en France, autre grande nation et confronter le savoir-faire acquis. Tout cela dans la plus grande humilité, comme n'importe quel apprenti qui aurait commencé à son plus jeune âge. Bon voyage !

---

[1] Texte appartenant à la Boulangerie « C'est Si Bon – Bruxelles » rue de la Procession 42, 1070 Anderlecht. Tel : 02/520-72-36. Auteur : le boulanger Christian Celej. Envie de recevoir des chapitres manquants (?) : christiancelej@hotmail.fr Visitez ma page internet Facebook (accès libre) en tapant dans Google « c'est si bon – Bruxelles » A bientôt !

Septième histoire : objectif Lune[1]

Youri Gagarine n'a pas été le premier cosmonaute de l'histoire : le collègue qui l'a précédé est revenu sur terre dans un sale état. De la même façon, la première sonde, russe, qui a touché notre satellite s'y est écrasée, et le premier départ prototype vers la Lune s'est soldé par l'explosion de la navette lors du décollage, tuant l'équipage américain. Ainsi les plus grandes missions, les plus grandes aventures et avancées commencent parfois, souvent par des échecs, l'essentiel étant de rester fixé sur l'objectif...

Celui que je m'étais fixé consistait à intégrer l'atelier d'un artisan d'exception pour offrir un pain d'exception. Vrai, ce pain, je me le représentais comme pouvant à lui seul faire ressurgir chez les personnes qui le consommeraient des valeurs : se réunir et vivre un moment de partage, manger simplement et sainement, se souvenir et perpétuer ce qui fonde nos cultures. 10 ...

J'avais déjà vaguement entendu parler des « Compagnons du Tour de France », mais j'apprenais vite que pour les intégrer je devais être détenteur d'un CAP en boulangerie, ce qu'évidemment je n'avais pas. Pas de base où des équipes compulseraient mon voyage donc, je devais construire mon voyage seul avec l'internet pour carte et boussole, le regard fixé sur les étoiles de la boulange. 9 ... 8 ... 7 ...

Mon cœur me poussait en fait à repartir en Allemagne. C'était un vieux mais prégnant souvenir d'enfance qui en était à l'origine : ce pain foncé allemand que Maman me rapportait quelques fois du magasin que je trouvais particulièrement savoureux avec de la pâte à tartiner. Je devais impérativement en prélever et ramener des échantillons. 6 ... 5 ... 4 ...

Via internet je postulais pour commencer dans un atelier situé à Berlin. C'était historiquement la première boulangerie DEMETER du pays. Les responsables ont paru au départ emballé par ma candidature, mais lorsque plus tard j'expliquais que je voulais explorer d'autres astres, ils ont mis un terme aux échanges de mails, cela en m'expliquant qu'il y a une vingtaine d'années, un Belge (!), étudiant en musique, est venu chez eux pour apprendre, mais qu'il est reparti avec les recettes pour ouvrir sa propre boulangerie à Anvers. Pas de cela une seconde fois. 3 ... 2 ... 1...

Volker, un artisan DEMETER (biodynamie) situé non loin de Berlin, finalement m'accepta. Chez lui, je débordais d'envie de tout apprendre, le plus vite possible. Toutefois, les équipes de la boulangerie n'apprécièrent pas ma candeur, mes rêves fous de meilleur pain au monde. On me disait en riant : « impossible... Il te faut des années de pratique, et encore faut-il passer par l'école des maîtres boulangers, ce qui n'est pas une mince affaire ! » Je n'avais pas ce luxe. Volker voyait de manière critique ses hommes : « de braves types, Christian, mais que ce soient des clous à planter ou des pâtons à façonner, pour eux, c'est la même chose » m'a-t-il dit un soir. Et le pain le ressentait, car il était mal aéré, lourd, inconfortable, bâclé. Panne... Réparations...

On me demanda de faire mes bagages et de trouver une autre boulangerie. Je m'intégrais mal. Et au moment de partir, un certain Maître Zülpel me contacta en réponse à ma demande antérieure de stage. Pour sûr, la Lune n'aura jamais été aussi belle si proche. Soulagement... Mise à feu ... Décollage !

---

[1] Texte appartenant à la Boulangerie « C'est Si Bon – Bruxelles » rue de la Procession 42, 1070 Anderlecht. Tel : 02/520-72-36. Auteur : le boulanger Christian Celej. Des questions, envie de recevoir des chapitres manquants (?) : christiancelej@hotmail.fr Visitez ma page internet Facebook (accès libre) en tapant dans Google « c'est si bon – Bruxelles » A bientôt !

Huitième histoire : la rencontre du formidable Maître Zülppel[1]

Il existe çà et là des hommes et des femmes qui avancent à contre courant des modes et du temps. Ces personnalités ne sont peut-être pas l'ultime exemple à suivre, mais sont à coup sûr ce à quoi on se rattache quand tout s'effondre, et sur base de quoi tout se peut se reconstruire.

Jürgen fait sans doute partie de ces bouées, de ces arches des fins des temps. Ma rencontre avec le Maître a eu lieu au moment où on pensait que la finance, et le monde avec elle allaient s'effondrer. Plus question de s'appuyer sur l'Etat en faillite, la bourse moribonde et mortifère ou l'intelligentsia totalement dépassée. Il était pour moi évident qu'il fallait devenir autonome en apprenant un métier que je pourrais exercer n'importe où sur le globe, en dehors des modes, en dehors du temps.

J'agis par intuition, je me persuade ensuite par les faits. J'étais convaincu qu'il fallait tourner le dos aux oripeaux et avancer vers les fondamentaux. Dans une lettre, j'ai expliqué à Jürgen qu'une boulangerie Demeter, c'est-à-dire en accord avec la biodynamie, représentait l'intime rencontre entre l'humain et la nature. Ce rapport transmet son énergie à une matière que l'on va transformer et grâce à laquelle les hommes pourront échanger. Je voulais intégrer un endroit où mes mains pourraient faire le travail de la machine. Où je comprendrais comment les gestes se sont transférés aux mécaniques. Jürgen a sans doute pensé qu'il pourrait m'aider. Il m'invita à passer une année dans son atelier des environs d'Aachen.

La Mühlenbäckerei est un lieu qui se mérite, qu'on trouve qu'en se persuadant qu'il existe. Les tendances semblent épargner les Eden en créant des mirages qui s'effacent pour laisser se construire les mythes. On m'a dit que j'ai été le premier apprenti à avoir trouvé la boulangerie en faisant le chemin à pied de la gare. Peut-être était-ce un signe, mais de quoi ? Je voulais changer le monde, mais en premier, pour ce faire, je devais me changer moi-même. Serais-je le premier capable d'en témoigner ?

Lorsque je suis arrivé sans prévenir dans l'atelier, j'ai su que j'avais enfin touché au but. C'était exactement ce que je recherchais : apprendre, enfin. La Mühlenbäckerei a été construite dans un ancien moulin à eau. Elle avait un charme fou. Son intérieur aurait pu servir à l'illustration d'une fable : du bois pour rassurer le temps, de la céramique pour polir la quiétude et des ustensiles anciens pour embrasser le travail.

Dans mon enthousiasme, j'ai tout de suite participé au travail. Le lendemain matin, à la pause, les boulangers se sont réunis pour prendre ensemble le petit déjeuner. La ferme où l'on se situait avait tant à offrir. A table, j'ai prononcé mon émotion d'observer des hommes et des femmes communier ensemble après le travail. Le Maître fondateur avait sa place : devant la bibliothèque. Il était grisonnant, arborait en coiffure une queue de cheval, une barbe difficile et des sourcils surdimensionnés.

Quand le travail devait être repris et que les boulangers se levaient pour le rejoindre, Jürgen me dit : « Christian, reste, s'il te plaît » Nous avons conversé une bonne heure. L'homme quitta à son tour la salle, me laissant pour que je me ressaisisse. Mon regard se tourna à nouveau vers le pain, les mots et les idées flottaient encore dans ma tête. Je n'ai pu me retenir, j'ai pleuré...

---

[1] Texte appartenant à la Boulangerie « C'est Si Bon – Bruxelles » rue de la Procession 42, 1070 Anderlecht. Tel : 02/520-72-36. Auteur : le boulanger Christian Celej. Envie de recevoir des chapitres manquants (?) : christiancelej@hotmail.fr Visitez ma page internet Facebook (accès libre) en tapant dans Google « c'est si bon – Bruxelles » A bientôt !

Neuvième histoire : Dialogues

De Socrate à Aristote, les philosophes grecs nous ont enseigné l'importance du dialogue, de la confrontation des certitudes pour accoucher la vérité. Celle-ci révèlera la nature profonde des hommes, leurs secrets enfouis…

Durant les mois que j'ai passés à la Mühlenbäckerei, je me suis souvent entretenu avec Jürgen. Le vieil homme m'a pris sous son aile pour m'enseigner les certitudes et sentiments qui étaient les siens. Il était malade, peu de temps avant ma venue, il fut même proche de la mort. Sa boulangerie était l'œuvre d'une vie, le tableau qu'il peignit jusqu'à s'écrouler de fatigue, jusqu'à ce que le médecin l'obligea à poser les pinceaux.

Durant notre premier dialogue, Jürgen me demanda ce que je voulais. Le futur boulanger de répondre : « faire le meilleur pain au monde » L'homme n'a nullement ri ou souri, il prit au sérieux mon envie. En réponse, Il me parla de l'importance du pain, de la manière dont les boulangers en étaient habités dans le temps, ce jusqu'à parfois ne jamais tourner le dos au four, par respect pour la vérité qu'il alla révéler.

Cette vérité, profonde, est tout aussi simple que complexe : le pain est la synthèse des hommes dans ce qu'ils ont de meilleur et de mauvais. Cela part de l'état de la terre à la relation qu'ont les hommes et les femmes dans le fournil. Une terre malade donnera un blé frêle, et des boulangers tourmentés donneront un pain grêle.

Je me souviendrai toute ma vie de cette phrase que le vieil homme allégua: « la Terre meurt, Christian ». Et de poursuivre : « chaque année, depuis des millénaires, elle produit de moins en moins » Car Jürgen est un élève de l'Ecole Steiner, selon laquelle il est impératif de revitaliser le sol, de là est née la biodynamie, qu'il prit la décision dans sa jeunesse de produire ce qui ne l'était plus.

Dans les années -80, les farines seines faites à partir de blés propres avaient en effet disparu. Les agriculteurs allemands avaient, volontairement ou non, perdu la conscience détenue par les anciens. Le jeune homme s'était alors donné pour mission de redynamiser un savoir quasiment décimé. De ce sentiment est née la Mühlenbäckerei dans laquelle on installa d'anciens moulins accomplissant la mouture de blés oubliés nés de champs entourant la boulangerie.

Mais nombre de nos discussions aboutissaient inévitablement en conflit intergénérationnel : la vieille garde contre la nouvelle, en sorte. La question de savoir ce que doit être un pain nous occupait. Pour Jürgen, il sert à nourrir physiologiquement l'humain dans la continuité de l'œuvre voulue par la Nature : le pain doit être fait à partir de farine intégrale. Je n'étais pas de cet avis, car pour moi, qui ai rencontré Franck Debieu, le pain doit aussi être un plaisir, comme le serait un gâteau. Je fis même remarquer à Jürgen que le pain n'a pas été inventé par la Nature, mais par les hommes, la prétendue vérité du pain intégral en était par conséquent abimée. Jürgen se tût, comme contrarié. Je ne m'avançais pas plus.

En fait, ce que nous recherchions à travers le pain était bien plus profond que nourrir notre prochain, et appelait aux tourments de nos âmes respectives. Ainsi, face aux doutes que j'émettais, le Maître m'expliqua plus tard que sa boulangerie, dans son état, et avec ses farines, était prête à faire face à n'importe quelle catastrophe, qu'elle pourrait nourrir le peuple en dernier ressort. Le vieil homme était prêt à sauver le monde, mais je sentais aussi par là qu'il cherchait une reconnaissance personnelle jamais pleinement atteinte : sa boulangerie était une œuvre tout aussi fragile qu'une peinture flottant sur l'eau.

Je dessinais alors mes premiers croquis…

Dixième histoire : je vous ferai du pain[1]

Dans un texte de Marcel Pagnol, Raimu, le boulanger, parle en ces termes : « Je vous ferai du pain comme vous en aurez jamais vu. Je vous ferai un pain si bon que ce ne sera plus un accompagnement pour autre chose, ça sera une nourriture pour les gourmands. Et dans chaque miche que je ferai, il y aura une grande amitié et un grand merci »

Jürgen était habité par le feu sacré, celui qui embrase la mort et éclaire la vie. Car bien que la Muhlenbäckerei, entreprise jadis prospère, rouillait et s'effritait, les boulangers y donnaient leur meilleur pour proposer ce qui leur paraissait juste : du pain comme nul autre, fruit d'un terroir, de ses hommes, du pain qui soit à la fois beau et bon. Il suffisait de jeter son regard sur ces briques organiques pour reconnaître l'âme d'un boulanger d'exception : Jürgen Zülppel. Je comprenais alors ce que l'artisanat, le vrai, signifiait.

Jürgen disait que les Maîtres Boulangers disparaissaient, remplacés par des usines qui s'immiscent partout dans les ateliers : farines en mix toutes prêtes, améliorants, recettes clé en main. Lentement, le monde devient monochrome : on croit créer mais on ne crée plus, on croit manger mais on ne mange plus, on croit partager mais on ne partage plus, et on croit vivre, on le croit seulement.

En fait, cette arche, la Mühlenbäckerei, a été fondée dans le but de préserver le savoir-faire allemand. Le jeune Jürgen a visité maints village sous maintes collines, mais le pain qu'il avait connu enfant avait disparu. Impossible de retrouver un Maître Artisan qui lui transmettrait son savoir. Il fallait par conséquent chercher, tâtonner. Et avec le succès, Jürgen arriva à des cadences infernales : cuissons de nuit, marché de jour ; la guerre et la paix, la guerre surtout, la paix un peu.

On guerroie, on souffre, mais on continue, car on aime ça… on en rit même ! Le bon pain est exigeant, l'excellent encore plus. Jürgen faisait du pain, son pain, le mieux qu'il le pouvait. Il lui injectait tout son moi, toute sa force, toute son amitié. Le pain le ressent et le renvoie. Un merci ressort du four, un doux écho, un pansement pour chaque infime blessure. Mais la fatigue, inéluctable, montant, Jürgen, ce grand acteur, était devenu spectateur de son propre Opéra.

Car oui, le pain est une symphonie, qui, si elle est bien conduite, soulève les « hourras » de la foule. Le pain est vivant, le pain est musique. Chaque couleur est une note, chaque cratère est marque d'un orchestre. Celui de la Mühlenbäckerei est formé de deux boulangers : David a été recueilli adolescent alors qu'il errait dans les rues, et Daniel a été formé au rang de Maître Boulanger (un parcours long d'une dizaine d'années en Allemagne). Pour ma part, j'étais le violon qu'on devait accorder.

Jürgen me répétait souvent que le pain était un art difficile, car le boulanger devait garder constance à travers une matière par définition inconstante, vivante. J'avais du mal à croire ses paroles tant le mélange farine-eau-sel me paraissait évident. Je prenais également le vieil homme de haut quand ce dernier me disait qu'il y avait tant de questions auxquelles il n'avait toujours pas, après toutes ces années, trouvé de réponse. Balivernes, je lui proposais de regarder sur internet, sûrement je trouverai des informations. Et Jürgen de me répondre : « ces réponses, Christian, ne sont trouvables nulle part »

Jürgen avait une conscience quasi mystique des réalités de son métier. Aussi, il m'a vite prévenu que ce qu'il allait m'enseigner était vrai à la Mühlenbäckerei, mais ne le serait plus forcément ailleurs, et qu'on pourrait traiter tout cela de sottises. Le vieil homme me donna rendez-vous une fois par semaine dans son bureau afin de discuter du travail de la semaine. A moi d'observer, d'expérimenter et de poser les questions justes.

Je ferai du levain, je ferai une pâte, je vous ferai du pain…

---

[1] Texte appartenant à la boulangerie « C'est Si Bon Bruxelles » rue de la Procession 42 à Anderlecht. Tel 02 520 72 36. Auteur : le boulanger Christian Celej. Envie de m'écrire ? Christiancelej@hotmail.fr retrouvez moi sur ma page internet (facebook en accès libre) en tapant dans Google « C'est si bon Bruxelles » A bientôt !

Onzième histoire : Pum-Per-Nikel

Lors de la guerre franco-prussienne de 1870, des soldats français en place sur une partie du territoire ennemi ont reçu du pain. Il était si noir et si dur que quelqu'un refusa de le manger et le donna à Nicole, le cheval : « bon pour Nicole », a-t-il dit… l'appellation Pumpernikel était née. Cette anecdote pêchée dans la bibliothèque de Jürgen amusa tout le monde, mais était également lourde de sens…

Il n'est pas facile pour un cavalier de voir son cheval paddocker. Il n'est pas facile pour un chef d'entreprise de voir son entreprise se déliter. La Mühlenbäckerei vivait en effet une séquence de crise grave : le chiffre d'affaire tombait, la santé du chef flanchait, et pas moins alarmant, Daniel voulait partir. La Mühlenbäckerei cherchait un remplaçant depuis des mois, mais rien ne se présentait à la petite écurie. Pourtant de bien fiers chevaux en sont sortis : Jürgen avait formé des générations de boulangers venus des quatre coins du monde. Quelle époque ce devait être !

Daniel voulait se libérer du joug qui pesait sur lui. Il me disait être heureux des produits que nous faisions, mais les brides était trop forts : Jürgen avait imposé un style propre qui interdisait toute initiative, toute création. En fait, rien n'avait changé depuis vingt ans. Les recettes, les rituels s'étaient figés : on allumait une bougie avant de pétrir, on inscrivait des croix dans la farine, on bénissait la pâte, on revitalisait l'eau à l'aide d'un bâton de sorcier, on priait, et périodiquement on communiait ensemble autour des plantes.

Jürgen voulait néanmoins du changement. Je savais qu'il avait vu en moi un boulanger en devenir. Il était curieux de voir ce que la jeunesse préparait. Il m'a dit : « je vais observer ton travail, et peut-être que notre boulangerie pourrait s'en inspirer » Il riait aussi : « tes pains pourraient aller en magasin, mais je doute que quelque chose de correcte en ressorte au départ »

Mon box était devenu un laboratoire à levains. C'était l'hiver, je montais alors la température de ma chambre au maximum. Suffoquant. Les odeurs âcres traversaient les murs. J'étais surpris que personne à la ferme ne dise rien. Des levains de différentes sortes fermentaient : aux agrumes, au yaourt. Je laissais également des pâtes reposer dans ma commode. Je pétrissais à la main. Jürgen voulait que je commence comme ça. J'étais autorisé de cuire avec le reste de la production. J'apprenais également beaucoup de Daniel dont j'essayais de reproduire les gestes. Je m'énervais souvent de ne pas réussir aussi bien que lui : je me réfugiais alors dans la vaisselle, activité à ma portée. Daniel me rappelait, et je progressais de jour en jour.

Mon premier pain a provoqué une micro crise. Tout le monde était incrédule, mais tout le monde se taisait. Daniel n'arrêtait pas de se gratter la tête, il fit des erreurs, et on prit une heure de retard dans le travail. Ce pain était étonnamment parfait. Il ne fallait pas brusquer les egos, je faisais par conséquent profil bas. Je continuais mes expériences. Je mélangeais, maladroitement, technique allemande et, ce que je croyais, technique française. Je trottais en fait dans le brouillard. Et Jürgen visiblement agacé de me dire : « je ne te comprends pas, je n'ai jamais vu quelqu'un faire du pain comme ça » Au bout de quelques essais, le vieil homme évitait même de gouter, Daniel non plus.

J'aimais profondément le pain de la Mühlenbäckerei, mais je voulais absolument créer quelque chose qui puisse me ressembler, dans ma sensibilité, dans mon cœur. C'est ça être artisan ! La Mühlenbäckerei était néanmoins le meilleur endroit au monde pour débuter sa formation : on y travaillait des pâtes collantes et capricieuses, on y faisait des levains de toutes sortes, à partir de raisins, de miel, et surtout, on prenait le temps d'observer les métamorphoses de la matière. Tout aussi passionnant : on créait nous même les farines de nos propres champs.

Lors des semaines suivantes, néanmoins, ma solitude monta, mon humeur vacilla. J'allais en déprime. Je devais revenir à la « civilisation », et plus question de petites briques, je voulais faire des rocs ! « Où est passé ce jeune homme rieur et plein d'entrain du début, Christian ? » me fit, vers la fin, Jürgen. Il remarqua un plan de ville sur mon écran d'ordinateur : « toi, tu te prépares à repartir en voyage… » Oui, et quel voyage, Nicole !

Douzième histoire : un voyage à travers le temps

Le temps : sentier-boulevard des hommes et des choses, une suite implacable d'évolutions et de révolutions. Qui verra le passé sentira le présent et entendra l'avenir. Car parcourir le temps, c'est embrasser les possibilités, juger leurs limites, et amener ce que laisse la raison. Mais mieux que des livres prenant la poussière, une machine à remonter le temps existe-t-elle ?

Je quittais la Mühlenbäckerei, il le fallait, j'entrais doucement dans la folie de ceux qui se retirent du monde pour se débarrasser de toute chose : souvent seul, je criais jusqu'à réveiller poules, chèvres et cochons. Génération « Google », tout dans l'instantané, dans des millions de possibilités et autant de dilemmes. Ouvrir une boulangerie dans un « no man's land », donc ? Non, je préfère la richesse d'un millier de rencontres pour une création qui conjugue les lointains, quels qu'ils soient.

Je sentais que Jürgen allait bientôt me proposer de reprendre sa boulangerie. Ne m'a-t-il pas dit lors d'une discussion que le divin nous avait non sans raison réuni ? Et il ajoutait sans cesse : « je ne t'ai pas encore tout montré » Mais en quelques mois, j'avais accompli l'apprentissage de deux années. J'avais raccourci le temps, parqué le passé, et rapproché l'avenir. Un désir, une volonté devant laquelle Jürgen se plia, non sans curiosité néanmoins : « mais à quoi tout cela va-t-il bien aboutir? », soupira-t-il.

Direction Vienne ! C'était ma prochaine étape. La machine à remonter le temps des récits de science fiction n'existe pas encore, mais il est toutefois possible de contourner les théorèmes en prenant la route, tout simplement. Nicole, toute gigote, hennissait d'impatience. Je souriais.

Au début du vingtième siècle, on écrivait à propos de la ville : « Vienne est vraiment La Mecque de la fraternité boulangère en Europe, aussi bien que Paris est La Mecque pour la grande cuisine » (Braun, 1901). C'est à Vienne qu'a été inventée la levure compressée qui remplaça la levure de bière, c'est là-bas également que naquirent les « viennoiseries » (produits de luxe faits à partir de farine hongroise), qu'on construisit les premiers fours avec buée dans les chambres de cuisson (pour des croutes fines et dorées), qu'on développa le levain sur levure (appelé aujourd'hui Poolish), et … qu'on fit les premières baguettes (les viennoises).

En fait, si le pain français est ce qu'il est aujourd'hui, c'est bien, je crois, grâce à son inspiration viennoise. Toutes les évolutions ou révolutions citées ci-avant sont le socle sur lequel les Français fondent leur travail. Passé. Présent.

Helmut, le boulanger autrichien chez lequel j'avais postulé, était fasciné par la France. Paradoxe ! Je l'avais deviné en visitant sa page internet : traditions françaises posées à côté de traditions viennoises. D'abord par lettre, et ensuite par téléphone, je lui ai exposé mon admiration pour ce style unique. Le boulanger m'invita chaleureusement. Vienne m'attendait, Aix-la-Chapelle me saluait.

Sur ma route, j'étais soufflé par la beauté verte des paysages autrichiens. Plus loin, je posais enfin pied dans Vienne, ville aux cent châteaux. Quel contraste avec l'ancienne ferme, quelle aventure ! J'en étais convaincu, ici devaient encore exister des reliquats d'un passé légendaire, et peut-être même trouverai-je la clé pour milliards de portes à venir. Futur.

Je devinais enfin la boulangerie, elle était située dans une ruelle calme au centre ville. J'y entrais. Un four à bois logeait dans le magasin. Les vendeuses m'invitèrent à entrer dans l'atelier. Un homme imposant me serra la main. Ne voyant personne d'autre, je lui fis : « alors, le reste de l'équipe fait sa pause… », le gardien des lieux de me répondre : « non, pas du tout, je suis tout seul ici » Le temps s'était alors comme arrêté…

Treizième histoire : la recherche

Nous passons nos vies à chercher, quelque chose de précis, d'indécis, des sensations, des madeleines, des instants de grâce, le bonheur, tout simplement. Le passé est idéalisé, la petite histoire, l'enfance, rejoint en importance la grande, les faits historiques. Et comme chez Proust, ce bonheur tant désiré prend corps quand l'adulte rencontre l'enfant, quand le passé rejoint le présent…

L'homme dont j'ai serré la main dans l'atelier n'était pas Helmut, grand blond aux yeux bleu, encore jeune et bien bâti, mais son chef boulanger, Harry, tout aussi solide, prévenu de ma visite. On m'avait dit que mes conditions de logement allaient être précaires, quelque part au-dessus de la boulangerie, mais j'avais déjà l'habitude : lors de ma phase « anarchiste-baroudeur » j'avais dormi trois semaines trépidantes sous une table à Berlin ! Rien ne me faisait donc peur, et puis, j'étais prêt à tous les sacrifices pour suivre un stage à Vienne. J'ai finalement posé mes affaires quelque part dans un coin de corridor. J'étais bien.

Ma nouvelle maison avait pour slogan, et en Français, « la recherche du pain perdu » Helmut rêvait de recréer le pain de la grande Vienne. Le boulanger avait parcouru toute l'Autriche pour apprendre des anciens l'art du pain. Et de son atelier de Linz, l'homme s'était lentement étendu à la capitale. C'est là que la Holzofenbäckerei a pris de l'éclat. Tout le pays en parlait, on refaisait connaissance avec ce vieil ami, le pain.

L'univers devant lequel je me trouvais était singulier, quelque part entre passé et présent. Dans cet esprit, Helmut me citait souvent Poilâne, qu'il admirait, et pour qui la « rétro-innovation » était le maître mot : on perpétue le passé grâce aux techniques du présent, on cuit dans un four à bois, mais les farines, rustiques, passent par un processus dit moderne fait de vis (machines) et de froid (réfrigérations).

Helmut avait réussi, cela se voyait dans sa façon d'être. Il souriait en permanence, riait et hochait de la tête en m'écoutant parler. L'ensemble contrastait très fort avec la Mühlenbäckerei qui mourrait à petit feu, peut-être trop ancrée dans le passé ou, aux dires de Jürgen, trop en avance sur son temps, mais en tout cas, quelque chose dans sa ligne du temps n'y fonctionnait pas…

Pas seulement la boulangerie, tout Vienne lévitait. Le passé avait murmuré un présent idéalisé. Je découvrais l'ancêtre des croissants : le Kipferl, déjà arrondi, feuilleté, mais encore dépourvu d'une délicatesse bien française. J'ai été ensuite subjugué en mordant dans un biscuit fourré d'un praliné au pavot. Je comprenais alors que les Français n'avaient pas tout repris de Vienne, la glorieuse.

Comme je l'ai dit, Helmut était fasciné par la panification française et plus particulièrement la baguette. Cela coïncidait parfaitement avec ma préoccupation du moment : comprendre sa fabrication. La baguette d'Helmut méritait d'être retravaillée, je proposais donc de m'y pencher. Helmut n'avait rien contre, tout au contraire ! J'appréciais énormément cette humilité. Quand j'ai sorti la première, assez réussie, du four à bois, je voyais la fascination dans les yeux du beau boulanger. Il fit à Harry : « tu vois, j'aime cet état d'esprit, il ne connait pas encore grand-chose, mais sa curiosité comble tout, tu as bien observé, j'espère, comment il a procédé ! »

Je sentais que j'avais trouvé le métier pour lequel on m'avait fait. J'exprimais d'ailleurs depuis mon enfance mon intention de faire quelque chose en rapport avec la nourriture. Ensuite, je ne voulais plus être seul, comme à la Mühlenbäckerei, par exemple. Je rencontrais donc des gens. Je suis tombé sur une jolie Américaine, je l'ai invitée à la boulangerie, lui présenter mon stage. Quand, dans la boutique, et en face du four à bois, je lui ai disserté sur le pain, j'ai vu un changement dans son regard envers moi, je sentais que je l'avais trouvé, ce bonheur, mais je ne savais pas que j'allais devoir batailler pour le récupérer, la revoir…

Quatorzième histoire : une question d'énergie

De tout temps, le principe d'énergie a fasciné l'humain. D'où vient-elle, où part-elle ? « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme », enseigne-t-on. Ainsi, l'étoile brille, la plante absorbe, et si l'insecte manque sa chance, le boulanger émerveille…

Jürgen Zülppel, le dernier des grands Maîtres Boulangers allemands, ne voulait plus travailler en production, il avait assez souffert, à d'autres pleurs et gémissements ! Il arrivait néanmoins qu'il remette la main à la pâte, qu'il pétrisse ou qu'il façonne. On me disait que c'était alors tout un spectacle, que lorsque Jürgen touchait la matière, le pain, à la sortie du four, était automatiquement plus bombé, plus appétissant. Jürgen nous expliqua que plus jeune, il s'était beaucoup exercé, à s'en décourager, jusqu'à ressentir la nécessité de relâcher les muscles et tendre l'esprit. On transmet alors une énergie toute particulière, dont le four fige une partie.

Brianna, l'expatriée américaine, m'écoutait attentivement. Je pris alors un des gros pains, et le lui montrais : « regarde, dis-je, ce pain ressemble à son maître, il est la copie d'Helmut » Nous l'observions. Ce pain, effectivement, une miche de plus de deux kilos, exprimait l'inébranlable force autrichienne. La croute était épaisse, la mie foncée, pas trop tassée, un fort goût suret pinçait la langue, ne piquait pas, l'ensemble en disait long, sur tout, sur le caractère du boulanger, son origine, sa condition physique, son humeur du jour, son envie de servir ou de sous-traiter.

Accepter un pain et l'aimer, c'est aussi accepter et aimer l'humain qui est derrière. Le boulanger travaille plus dur que la normale, il dépérit physiquement, et il est beau de penser que son énergie ne se transfère pas dans l'air ou la terre, mais dans le corps de celui qui consent à son œuvre.

La jolie brune de vingt quatre ans n'avait jamais envisagé la chose sous cet angle. Le sourire de ses yeux montrait toutefois qu'elle était prête à me croire. Ces rocs entreposés en face de nous étaient de toute manière la preuve de ce que j'avançais ! Il suffisait juste de tendre l'esprit, d'accepter. Je ne m'arrêtais pas là, je continuais plus avant, m'exprimant sur mes propres créations, ma future boulangerie : « imagine mon pain, lui fis-je, il sera le mien, il racontera mon histoire, il étalera mes qualités… et mes défauts, malheureusement, mais j'espère que ces derniers ne seront pas trop criants ! » Nous riions.

Je pris à la fin ma guitare, et jouais, devant le four à bois, une composition personnelle. Brianna était musicienne de formation. Elle m'avoua que je manquais de pratique, mais qu'on prenait plaisir à m'écouter, car j'y mettais mon cœur. Je le savais, et je voulais faire la même chose dans ma future affaire : mettre toute mon énergie, malgré mon inexpérience, relative, dans le but d'émerveiller et d'améliorer la vie des gens.

Il faisait nuit, c'étaient alors mes dernières heures à Vienne. Deux semaines plus tôt, Je m'étais arrangé avec Helmut pour que je sois muté à Linz. J'observais Brianna s'éloigner sur les pavés illuminés, je devinais sa main droite se frotter le visage, peut-être les yeux, et aimais croire que c'était dû à l'émotion. Le lendemain, je partais rencontrer des guerriers, mais l'énergie libérée ce soir-là au cœur de Vienne, contenue dans le pain, provenant de très loin, n'ira pas dans l'air ou la terre, elle vivra en chacun de nous…

Et le meilleur reste à venir ! Texte appartenant à la boulangerie C'est si Bon à Anderlecht, rue de la Procession 42. Auteur, le boulanger Christian Celej. Tel boul : 02 520 72 36. Des questions, des textes manquants ? Ecrivez à christiancelej@hotmail.fr. Rejoignez moi sur Facebok (page en accès libre) en tapant dans google « c'est si bon bruxelles » A bientôt !

Quinzième histoire : comme un chameau dans le désert

Pour s'élever, l'humain doit, selon Nietzsche, passer par trois stades. Le premier est celui du chameau qui, lourd de ses échecs et contradictions, affronte le désert. Le second est le lion qui, par sa révolte permanente et volonté de vaincre, doit balayer son passé. Apaisé, c'est enfin le nouveau-né qui apparaît, et une nouvelle étape transcendante avec lui…

En l'espace d'un mois, j'avais tout perdu : mon intérim dans une grosse boite bruxelloise prit soudainement fin, ma voiture eu un sinistre total, et ma petite amie retourna dans son pays d'origine, à l'autre bout du monde, par-delà déserts et océans. Loin de me morfondre, et plonger, je pris l'opportunité de tout quitter. Absolument.

Mes pensées étaient lourdes, je m'interrogeais sur mon propre futur, mais également celui de la planète. Nous étions alors en pleine débâcle économique. Les cham(eau)-médias avaient par ailleurs trouvé le coupable idéal : Kadhafi. Je me rappelle comment je débattais avec passion sur ces sujets avec les anarchistes, avec Karim, notamment. Et paradoxalement, j'étais nettement moins va-t-en-guerre qu'eux. Karim en riait.

Je m'intégrais péniblement à ces groupes épars. Leur vie est remplie de contradictions : vivre hors de la société, mais utiliser routes et habits, tout produit de civilisation ; vivre en dehors des règles établies, mais s'en ériger de nouvelles, encore plus dures ! Soif, faim, nomadisme ? Ni travailler dans une ferme. C'est amusant les deux premiers jours, mais l'ennui prend vite.

Quand je suis arrivé chez Jürgen, je voulais enfin apprendre quelque chose de réel, quelque chose qui me corresponde. Se lever en fin de nuit n'était toutefois pas simple, ni s'endormir suffisamment tôt pour attaquer les heures. Au troisième tonnerre, mes yeux étaient secs comme du sable. J'étais obligé de me rincer régulièrement les globes pour pouvoir distinguer quelque chose. Le manque de sommeil me donnait par ailleurs la migraine. Mais au fond de moi, je me sentais étrangement bien. La soif de vaincre, la soif du tout, sûrement.

Beaucoup de malentendus néanmoins avec Jürgen, qui acceptait parfois mal ma candeur : « mon jardin est grand, Christian, (…) mais trop souvent tu touches précisément des points qui font mal ». J'ai un talent certain en cela : trouver le mal. Mais c'est seulement en le faisant qu'on peut le combattre, n'est-ce pas ?

J'étais fier de montrer à Helmut ce que j'avais appris en Allemagne. Mes façonnages étaient en effet soignés, disposés droitement, prêts pour une seconde pousse. Quelle chaleur. J'étais néanmoins impuissant devant des façonnages plus conséquents. Comment en effet libérer l'énergie nécessaire pour former des boules collantes de plus de deux kilos ? Une dans chacune des mains, bien sûr… Eh pas assez dur, sinon !

Je ne pouvais donc pas rester à Vienne. Trop villégiature. Je devais souffrir et cracher ma vie, mon passé. Je dis tel quel à Helmut : « fais-moi passer à Linz, je veux travailler si dur que je ne puisse plus bouger mes membres », « je peux faire ça, mais il n'y a nulle part où dormir, Christian », « je trouverai bien un truc », lui répondis-je.

Je partais. Plus tard avec Brianna, laquelle j'allais revoir plusieurs fois, nous nous interrogions sur ce qui se serait vraiment passé si je ne l'avais pas quittée si tôt. Le pain peut tout donner… et tout reprendre à la fois. Je débarquais par conséquent sur mon nouvel erg. Ma première nuit, je découvrais un vieillard insulter le four de la pire des manières : « Blutschlucker », « Auftaucher », des énormités que je pouvais au départ à peine comprendre, accompagnées d'un Mozart en fond sonore, véridique. Quand à ma venue, le vieux boiteux me vit, je compris que j'allais devoir dévorer le chameau pour devenir un lion…Quelle cruauté.

Seizième histoire : les guerriers de Linz

Linz a abrité la jeunesse du Mal, le futur Reich Führer… et comme pour exorciser ce passé, des hommes et des femmes, en cela chaque jour pour chaque nuit, donnent leur force ainsi que leur courage pour le Bien, pour le pain…

« FRAPPE, FRAPPE, FRAPPE,… ALLEZ, FRAPPE JE TE DIS, JE VAIS T'APPRENDRE A TRAVAILLER, MOI ! », le boulanger Günter, trapu et musclé, criait sur un nouvel apprenti, petit et bedonnant afin qu'il suive le rythme à l'enfournement du pain. Il avait peut-être quinze ans. Le pauvre, ça se voyait, ne savait pas ce qu'il faisait là, ni quand on lui ficherait la paix. Il ne tiendra pas. La Holzofenbäckerei-Linz n'est pas l'endroit le plus drôle de la Terre, on y joue chaque jour sa vie, on y souffre, mais c'est l'étape à suivre pour certains jeunes pour devenir des hommes, et ensuite affronter la vie.

L'endroit était infesté de criquets, il y en avait des centaines. Ils chantaient en chœur on ne sait précisément quoi. Peut-être appelaient-ils d'autres congénères les rejoindre, peut-être m'avaient-ils appelé, moi. En tout cas, je découvrais enfin l'endroit où Helmut avait débuté. A 27 ans, il avait construit de ses propres mains ses deux fours à bois ! Quinze ans plus tard, les deux mastodontes se trouvaient toujours là, fidèles à leurs boulangers.

Helmut avait commencé seul avec son épouse après avoir quitté un poste confortable chez Nestlé, le vieux boiteux, Ernst, l'a ensuite rejoint. Aucune boulangerie ne voulait plus du retraité, pourtant il en avait encore dans le ventre, le vieux. Ernst me raconta : « Helli faisait le malin parce qu'il était jeune, nous nous affrontions à qui ferait le plus de Handsemmerln, mais à chaque fois il s'essoufflait en fin de parcours, et j'en faisais du beurre » il me mimait alors comment il tartinait son jeune patron.

Il y avait aussi beaucoup d'ados, tous en décrochage scolaire, on m'a dit que l'endroit en avait déjà sauvé plusieurs d'un mauvais chemin, d'une mauvaise pente. Le vieux Ernst : « ce sont de pauvres chiens, je ne peux pas vraiment leur en vouloir pour les conneries qu'ils font, c'est des histoires de viols, de violences, de familles détruites » Helmut aimait ainsi donner du sens à sa boulangerie, car tout ça, ce n'est pas seulement une histoire de fric. D'ailleurs, il développait en même temps une boulangerie sociale en Afrique du Sud, il y investissait tout son argent. Les boulangers, eux, criaient à la folie.

Oh...il y avait aussi cet autre « fou-furieux », Mathias, un blond de 24 ans, le moins surhomme de tous, peut-être, me ressemblant le plus d'ailleurs. Il n'était pas habillé de cette immense carrure typiquement autrichienne, ne gonflait pas la poitrine au moindre prétexte, ne gueulait pas, était maigrelet, mais fallait voir le boulot qu'il abattait : des centaines de pains à lui tout seul, et pas une once de fatigue à la fin de la nuit, il en rigolait ! Ernst, pourtant, aimait se moquer de lui et de son titre de Maître Boulanger, car les moins forts doivent baisser les yeux et longer les murs !

L'étage de l'ancien hangar à blé, aujourd'hui Holzofenbäckerei, était, lui, occupé par le laboratoire à pâtisserie. Les femmes y étaient aux commandes, et n'aimaient pas trop que des mecs s'y introduisent (à mes frais !). Barbara, la chef, ne causait pas beaucoup, était assez jolie, et tenait son équipe d'une main de fer : les filles devaient avancer au pas. Des merveilles sortaient de ce laboratoire, toutes spécialités autrichiennes, j'allais aimer me glisser en cachette dans la chambre froide our dérober quelques douceurs que je dégustais avec du thé ou du lait.

Bon, je posais mon sac à dos, et m'asseyais à la grande table commune. Helli m'avait prévenu, il n'y avait aucun endroit où je puisse me coucher, je devais me débrouiller. Une pile d'un même livre s'entassait non loin : « Der Weltenwanderer », « le grand voyageur » Barbara vint à ma rencontre, et assez vite me demanda où diable j'allais pouvoir dormir. Je lui montrais la couverture du livre *[je la mets dorénavant en évidence dans notre petite bibliothèque !]* et lui dis : « regarde, il y arrive bien, lui… »

Quelques heures plus tard, la nuit était déjà bien installée, je me levais alors de ma couche de fortune, de sous une palette, d'entre des sacs de ciment, ce dans une pièce d'un premier étage en construction où il manquait encore un mur et des fenêtres. L'été débutait. Je me préparais psychologiquement, car je devais prouver à tous ces guerriers, tous ces lions, que les Belges savent aussi se battre…

Diseptième histoire : la métamorphose

Les Dieux s'en vont, vive l'humain, le monde n'est plus, vive la vie, les illusions s'évanouissent, vive les rêves, l'énergie faiblit, vive la puissance, le lion se meurt, vive les survivants ! Car tout cela ne rend-il pas plus fort ?

Tel un cafard je m'extrayais de mon trou, le matin, la nuit. Je dormais dans une bâtisse en construction, froide et poussiéreuse, attenante à l'atelier de Barbara. Le trou dans le mur donnait directement sur la table commune. Il arrivait par conséquent que je tombe nez-à-nez sur des boulangers prenant le café, incrédules de me voir apparaitre. Je ne disais rien et me rendais à la mine.

En bas, il faisait chaud, et il y avait souvent de la musique classique qu'Ernst mettait. Arrivant vers lui, le vieux guerrier se retourna et ronchonna, excédé : « j'en peu plus, regarde, impossible de faire de miracles avec de la merde ! » Sur ces paroles, le pain, ou plutôt la galette de deux kilos, vola à travers la pièce. Une autre fois, c'étaient des caisses à pains qui subissaient le courroux du boulanger : pas de procès, mais un bon coup de pied dans le tas ! Je riais dans ma tête, moins quand un millier de Salzstangerln carbonisaient, mais je comprenais bien la situation : les fours à bois qu'Helmut avait construit n'étaient pas stables, ni les apprentis, qui faisaient souvent n'importe quoi avec la pâte. Des bières bien fraîches aidaient néanmoins à oublier les coups de stress, Ernst ne s'en privait pas.

J'aimais beaucoup le vieux boulanger, que je voyais comme un père. Je l'appelai d'ailleurs « Papa » en Allemand. Les apprentis s'en amusaient, et commençaient également à l'appeler comme ça. Ces derniers étaient au nombre de cinq, plus à d'autres moments. On en voyait avec eux de toutes les couleurs ! Günter, le chef, devait rester en permanence aux aguets pour éviter le désastre : car les jeunes, bien qu'en formation depuis plus d'un an, ne comprenaient toujours pas grand-chose à ce qu'ils faisaient, ni ne voulaient comprendre ! Il n'était donc pas rare qu'on oublie de mettre de la levure dans le pétrin, qu'on bâcle le pétrissage, ou que l'on retrouve un objet bizarre dans la pâte.

Pourtant, le travail avançait, les sacs à farine se vidaient, et la bière coulait. Je me donnais totalement. J'essayais de suivre le rythme, car je savais qu'un boulanger, au-delà de penser ses recettes, devait surtout et avant tout savoir surmonter la fatigue et vaincre les incertitudes : le four, la matière, l'humain, la santé.

Les hommes changeaient, je restais Il me fallait, pour être précis, sentir mes limites physiques et mentales, je travaillais par conséquent de jour et de nuit, c'est-à-dire avec les deux équipes, jusqu'à ne plus pouvoir coordonner correctement mes mouvements et devoir partir me coucher. J'étais en admiration devant Mathias, le boulanger maigrelet, qui abattait dans la bonne humeur un boulot herculéen. Et parallèlement, j'étais ébahi de constater qu'un boulanger d'une septantaine d'années pouvait travailler une vingtaine d'heures sans frôler la mort. Ah ces Autrichiens !

Quand j'avais le temps, je me faufilais au premier étage pour admirer le travail de Barbara, la pâtissière. Elle avait au début caché son classeur de recettes, mais il réapparu pour mon plus grand bonheur : je perçais enfin le secret de ma pâtisserie viennoise favorite, un praliné pavot-noisettes (que je sortirai un jour). Barbara aurait voulu que je quitte la Holzofenbäckerei, mais Papa me défendit, car il fallait que je puisse conduire à terme mon projet d'apprentissage.

Les boulangers commençaient à m'apprécier : on m'invitait à la maison, on m'offrait de la nourriture en extra, et Helmut, souvent de passage, me suggérait de rester pour développer mon propre univers et, pourquoi pas, partir avec lui en Afrique du Sud ! Il connaissait mes expériences (baguettes, pains au levain), mais ne savait pas qu'il arrivait que j'allume en secret le gros four électrique pour cuire en essai quelques pains seulement.

A force de travail, ma condition physique s'améliorait, ma rapidité croissait, je sentais une force rentrer en moi : je me transformais. Surtout je ne ralentissais pas. Et comme pour confirmer ce sentiment, vers la fin de mes trois semaines de stage, Ernst, m'observant travailler, cria de l'autre bout de l'atelier : « eh boulanger ! »

Dix-huitième histoire : Boulanger(s)

Mon grand-père, Stanislaw Celej, était boulanger, il a cependant poursuivi des études de gestion pour quitter le métier et ouvrir une superette dans la Pologne communiste. J'ai fait l'inverse, j'ai suivi de longues études universitaires pour ensuite passer à la boulangerie. La boulangerie révulse, la boulangerie attire, elle scrute le monde, autant que le monde la scrute…

Ernst, m'avait appelé « boulanger », il me souhaitait la bienvenue dans son monde, rude, où la pitié signifie perte de temps et donc d'argent. En guise de mise en garde, le vieux boulanger m'avait lors d'une de mes premières nuits expliqué: « tu vois, et il me le montra, je rentre mes doigts dans le four, si je sens que les ongles commencent à brûler, c'est que le four est trop chaud » Je m'y suis essayé.

Ernst était le premier vrai, celui la vieille école, maître boulanger que je rencontrais. A septante ans, Il ne connaissait pas la fatigue, il insultait la mort à coups de bières et de flirts avec des femmes plus jeunes que lui. Je m'amusais à penser que je deviendrai lui dans 40 ans. Il aurait aimé devenir réalisateur de films, mais il passa sa carrière en boulangerie, d'abord comme apprenti, ensuite comme ouvrier, plus tard en tant que chef dans de grosses usines à pains, et enfin gardien du temps et de la tradition chez Gragger.
Jürgen Zülppel, âgé de 60 ans, était moins solide. Il était devenu boulanger vers ses 26-27 ans. Il a été d'abord hippie et aurait pu partir à l'université, mais c'est la boulangerie qui l'attira. Il avait commencé à faire un tour d'Europe du pain, était arrivé dans les Alpes, mais sa mère malade le ramena au pays, fin de la conquête, début d'une aventure : il créa sa première affaire avec un américain rencontré dans un avion. Lui aussi me donna un conseil sous forme de prémonition : « je n'étais pas un manuel, mais je le suis devenu, par la force des choses tu devras le devenir aussi »

Mathias, l'artisan installé non loin de la frontière polonaise était lui aussi devenu boulanger vers ses 30 ans après être parti étudier en Angleterre, de même que Volker ou Helmut ! Volker avait étudié le marketing, et Helmut avait, comme ouvrier, travaillé chez Nestlé-Autriche.

Les débuts de Mathias ne furent pas rose: le pain cuit dans son four autoconstruit n'était pas terrible (à ses dires !), au point que la petite famille le consomma seule pendant des semaines, jusqu'à arriver à un résultat satisfaisant. Volker fut sauvé de la faillite par la famille de son épouse. Aujourd'hui encore, son entreprise tient économiquement sur un fil : « Christian, m'a-t-il dit, bien qu'ayant une dizaine d'ouvriers, ma seule richesse ici c'est mon stock de grains que tu vois là » Helmut Gragger, lui, fit bien faillite, mais un oncle renfloua l'affaire pour un tout nouveau départ : halte les supermarchés, oui à la vente directe et ouverture d'une boutique-atelier dans la capitale.

La boulangerie révulse, la boulangerie attire : chaque jour des boulangers ferment boutique et chaque jour de nouvelles boutiques se créent. A certains endroits, le pain n'a jamais été aussi mauvais et à d'autres jamais aussi bon. Le médiocre côtoie l'excellence, mais le médiocre est souvent plus prononcé, cliché de la société. Les joyaux en tout cas se méritent.

Mon voyage initiatique était loin d'être terminé, et même conclu par ailleurs, pour sa première phase tout du moins, il embellira mon esprit lors des coups durs. J'allais rencontrer un professeur d'éducation physique sélectionneur de blés oubliés, plus tard un couple paysan anciennement fonctionnaire réalisant un travail à la fois merveilleux et titanesque, plus loin un Belge installé dans le sud de la France diplômé en psychologie et ayant commencé un doctorat. Il sera à la fois facile de se nourrir de toutes ces expériences, mais également de se fracasser contre de hauts murs, car chaque boulangerie est unique, fruit d'une histoire, d'un ancrage, affrontant un démon aux multiples visages.

La boulangerie est pour finir l'un des métiers artisanaux le plus en phase avec son époque : il sait évoluer, se remettre en question, rester au centre de la société. Chacun pourra y trouver réconfort ou réponses existentielles : beaucoup d'informaticiens par exemple plongent dans la pâte. Pour mon prochain voyage toutefois, ce n'était pas un As de l'algorithme que j'allais rencontrer, mais un humble boulanger devenu homme d'affaires, et récemment acculé par les dettes de revenir à son métier de base. Il a un credo : « on ne sera jamais en meilleure santé que les plantes ou les animaux que l'on mange », un algorithme quand même…

Continuez l'aventure en me rendant visite à la rue de la Procession 42 à Anderlecht (tel 02 520 72 36), en visitant ma page Facebook « c'est si bon Bruxelles », ou en m'écrivant à l'adresse christiancelej@hotmail.fr

Dix-neuvième histoire : algorithme

L'algorithme est une suite d'entrées dont la réponse est destinée à résoudre des problèmes. Ces derniers peuvent êtres informatiques, biologiques ou plus encore, et pourquoi pas de manière générale, sociétaux. Un algorithme est qualifié de correct lorsqu'il est prédictif et qu'il offre une bonne solution.

Karim, l'ami anarchiste, ne renierait pas les lignes qui vont suivre. J'ai parlé de signes qu'il faut savoir distinguer, lire et enfin suivre. Il y en avait bien un dans la Holzofenbäckerei qui allait guider l'ensemble de mes prochains voyages, et plus opportunément mon suivant : la Pologne ! Vers la fin de mon stage guerrier chez Gragger, j'ai lu par hasard sur un flyer, en langue allemande, ces mots : « nous ne serons jamais en meilleure santé que les plantes et les animaux que nous mangeons. » c'était un prospectus pour une foire bio, je crois.

Je faisais à nouveau mon sac à dos, Mathias le guerrier maigrelet venait d'être remercié telle une machine numérique défaillante : résistant et rapide, oui, mais trop porté sur l'erreur dans les recettes de Gragger : sur un mur, la direction avait collé le mail d'une cliente mécontente de la descente en qualité du pain. Mathias allait pourtant ouvrir avec succès un an plus tard sa propre boulangerie ! Moi, je partais pour le pays d'origine non seulement de mes ancêtres, mais aussi du pain occidental. Car bien que l'Autriche ait eu une influence forte sur l'origine de notre pain, la Pologne n'est pas en reste. Je rêvais depuis mon départ de la Belgique de pouvoir remonter à ces origines…

Il ne m'a pas été difficile de trouver Bogdan, artisan installé dans le sud-ouest de la Pologne. L'homme fait énormément de pub pour sa petite boulangerie traditionnelle. Car pour pouvoir exister en tant que boulanger-bio, ou même tout simplement boulanger, dans la Pologne, il faut savoir convaincre, ce dans un combat de tous les jours : les consommateurs ne prêtent pas forcément attention aux labels écologiques, et, traditionnellement, achètent tout simplement ce qu'on leur propose. Si donc une enseigne dit qu'un produit, tout suspect dans ses ingrédients qu'il soit, est bon, le consommateur croira qu'il le sera. C'est le rêve de tout marketing stratégique, tel qu'on l'enseigne dans les « écoles algorithmiques »! Le résultat est-il néanmoins correct ? Pour qui ? Et pour combien de temps ?

J'ai été accueilli les bras ouverts chez le boulanger. « Oh c'est donc toi, ce Belge, m'avait-il dit, tout sourire, en me voyant à sa porte. » Les Polonais connaissent l'hospitalité, une chambre m'a été allouée dans une maison. Celle de Bogdan est d'ailleurs la plus grasse du village, un beau gâteau, elle appartenait anciennement à des Allemands d'avant la Seconde Guerre Mondiale. La vieille bâtisse est même tellement grande qu'il est impossible d'en trouver des acheteurs ! En fait, Bodgan possède la moitié de la petite bourgade, où que l'on regarde se situe quelque chose à lui. Mais dans le temps, il y a encore quinze ans, il possédait bien plus, ce sont ensuite les dettes qui l'ont acculé à revendre petit à petit.

Le niveau de vie des Polonais monte, mais comme chez nous il y a trente ans, le petit commerce se fait exterminer par les grandes enseignes, et les petites boulangeries, les rares qui arrivent encore à garder la tête hors de l'eau, travaillent souvent pour elles, c'est dire l'apocalypse ! Bogdan a toutefois un code d'honneur : il ne se fera pas avaler, il résistera jusqu'à la fin.

Bogdan refuse donc tout partenariat avec les supermarchés. D'ailleurs Gragger n'a-t-il pas fait faillite en s'alliant avec eux ? Vrai aussi qu'il faut savoir se remettre en question tout au long de sa vie. Ainsi, Bogdan a, décidé, il y a quelques années, de renoncer aux farines chimiques (bien réelles) prêtes à l'emploi. « Ce n'est pas le savoir-faire que m'a enseigné mon oncle ! s'était-il dit. » Il a donc fallu repenser l'offre de la petite boulangerie, trouver des fournisseurs labélisés écologiques, mais quasi inexistants dans le pays ! Et quid de la dizaine d'ouvriers qui ne veulent pas s'investir davantage dans l'entreprise ? « C'est ça ou notre mort ! s'écria Bogdan.» Correct…

Continuez l'aventure en rendant visite à la boulangerie : C'est Si Bon, rue de la Procession 42, tel 02 520 72 36, ou en écrivant à christiancelej@hotmail.fr A bientôt !

Vingtième histoire : paradigme

La confession d'un fermier israélien rima à mes oreilles: « j'entends les gens dire qu'il faut jouir de la vie comme si chaque jour était le dernier, c'est faux, moi, je dis qu'il faut agir comme si la mort devait attendre encore deux cents ans. »

Dans les années qui ont suivi la chute du bloc soviétique, tout a été rendu possible, et tous les possibles se rendaient. Il suffisait de semer au bon endroit, ensuite de récolter le quintal. Bogdan fait partie de ces hommes qui ont su comprendre et, surtout, cultiver sur ce qui se jouait.

Le boulanger m'a raconté avoir commencé à l'adolescence chez son oncle : « c'étaient des journées interminables, je roulais la nuit à vélo, prenais le train, trimais, et revenais à la maison pour dormir, c'était dur, m'expliqua-t-il. » Bien plus tard, le rideau de fer tomba, c'est alors que le jeune homme prit l'opportunité d'occuper une toute petite boulangerie de village, il me la montra : toujours en activité, décrépie, large de quatre mètres et longue de quatre et demi. Le four y occupait l'essentiel de la place, c'était un four traditionnel polonais, maçonné, équipé de portiques en fonte.

Bogdan, nostalgique, m'a expliqué qu'à l'époque il dormait sur les sacs de farines, qu'il cuisait seul des centaines de miches par jour, car la demande semblait insatiable, et les gens par la consommation voulaient jouir de leur inédite liberté.

En plus ou moins dix-huit mois, les profits ont permis au jeune boulanger de se libérer de son petit espace pour s'agrandir. Beaucoup de boulangeries d'Etat étaient alors à vendre pour quelques grains. Bogdan en acquit une avec sa vingtaine d'ouvriers. L'entrepreneur n'avait cependant plus assez d'argent pour acheter ses premiers sacs de farine, l'oncle boulanger vint alors lui en prêter une tonne pour commencer, et le miracle se répéta : la boulangerie pu démarrer, elle tournera ensuite à plein régime.

Moissonnant des profits croissants, Bogdan s'est mis à penser l'instant, loin du bons sens paysan : investir à tour de bras, sans réelle réflexion, dans des secteurs qu'il ne maîtrisait pas, dans une entreprise de jardinage, dans l'import d'objets d'art, un salon de thé. Bogdan me raconta : « tout marchait d'office, rien ne laissait donc penser que ça allait s'arrêter un jour. » Et pourtant la machine s'enroua, pas tout de suite, progressivement, car les consommateurs redevenaient prudents : l'entreprise de jardinage fut revendue, la société d'art bien que toujours existante a encore en stock pour des dizaines de milliers d'euros d'objets, le salon de thé, lui, n'existe plus. L'instant était devenu le passé.

L'Eldorado dura une quinzaine d'années. Durant cette période le boulanger acheta la moitié du village, des maisons en villégiature, des voitures de marque, mais planta également beaucoup de dettes. Quant à la boulangerie, délaissée, ses feuilles se faisaient dévorer de toute part.

Les dettes s'amoncelant, Bogdan dû revendre petit à petit. Il n'était pas rare, et j'y ai assisté, que la banque sonne pour réclamer son argent. Bogdan commenta devant moi: « qu'ils s'énervent, ils attendront leur argent, et de toute façon ils ont bien l'habitude maintenant. » Le boulanger était à ce moment en train de rebâtir son nom, sa marque, retaper sa boulangerie dont il s'était désintéressée tant d'années.

Au détour d'une conversation, et pour conclure, je émis cette réflexion : « regarde, c'est drôle, toutes tes entreprises jadis flamboyantes grattent maintenant la terre, et ta vieille boulangerie est toujours là, épongeant leurs dettes » - « Oui, c'est bien vrai, me fit-il, songeur… »

Vingt-et-unième histoire : tigres et lions

Bogdan fascine, sa vie est la projection de tout un peuple, de tout un mythe: au sommet, il est soudainement défait, frôle la destruction, pourtant il n'abandonne pas, demande l'aide de Dieu, prie pour des jours meilleurs, et se remet miraculeusement de ses blessures. Dans la force recouvrée se crée enfin une arène antique: tigres contre lions.

Le boulanger me lança cette phrase : « tu vois, ici, en Pologne, je ne connais personne qui pousse, comme dans vos pays, le métier vers le haut, nous avançons une peu à l'aveugle », moi de m'écrier : « personne ? Mais il y a toi, Bogdan ! »

Ne dit-on pas de la Pologne « le Tigre de l'Est » ? Et Bogdan ? Ne dirais-je pas de lui qu'il est un lion au pays des tigres ? Belle image, sans nul doute.

Le pain au levain occidental est né, selon les encyclopédies, en Pologne. Il est triste cependant de constater qu'aujourd'hui le jardin un peu broussailleux est devenu une jungle des plus obscures : les artisans se font dévorer, et Bogdan lui-même demande à ses clients de le soutenir pour ne pas, comme il le dit, « finir mes jours dans une supérette à recuire du pain congelé. »

Les lions ne chassent pas, ils combattent - Les tigres n'ont que faire du prestige, ils chassent ! Bogdan ne pistera personne, son seul plan est de redonner ses lettres de noblesse à un secteur économique devenu trop sournois à son goût. Le mi-homme me fit visiter ses différents magasins et me parla de ses doutes : ce qui avait de la valeur il y a peu, n'en n'a plus beaucoup. Il était submergé par les dettes, pourtant il n'était pas complètement abattu. Il me disait souvent que Dieu avait un projet pour lui, qu'il ne l'abandonnera jamais, car le seul salut était de croire en lui.

Nous priions à table avant le repas, et remerciions le « Tout Puissant » de la chance qu'il amenait chaque jour qui venait. Nous dégustions alors le pain, et le boulanger me demandait ce que j'en pensais : je trouvais ses pains foncés renversants, c'est là que la Pologne et l'Allemagne se rejoignent, car que ce soit dans la technique de fabrication ou dans l'aspect final, les deux systèmes correspondent presque point par point. Je me sentais en terrain connu de ce côté-là.

La guerre, le système soviétique peu après, ont toutefois beaucoup endommagé l'artisanat polonais, presque à le détruire. Il revient cependant petit à petit à la vie, il boite encore beaucoup, mais les griffes s'acèrent. De ce point de vue, Bogdan importe une bonne part de ses matières premières d'Allemagne, beaucoup en biodynamie. Les meuniers locaux sont encore trop rares, et Bogdan essaie de moudre lui-même une partie de sa farine, là aussi en important des moulins d'Allemagne. Même le reste de son matériel provient de là. Etonnant comment l'ennemi passé et devenu la béquille du présent.

L'Artisan propose chaque semaine de nouvelles recettes, il doit en avoir créé plus d'une centaine. J'allais comprendre plus tard, en discutant avec Michel dans le sud de la France, qu'il s'agit de se chercher une identité, à explorer ce que doit être le pain, et ce qu'il ne doit pas être : pour l'instant toutes les combinaisons sont possibles, sans limite, et le client décidera ce que la savane garder devra.

Pour l'heure, le flair du boulanger ne faillit pas, les clients se fidélisent, les recettes s'améliorent avec le temps, et la société d'art appartenant à notre homme vend de temps à autre quelques gros articles, de quoi rembourser une partie des dettes. Une grosse vente s'était d'ailleurs opérée juste avant mon départ, elle arriva comme la providence, et éloigna les huissiers. « C'est un signe de Dieu ! », m'a-t-il rugi.

Bogdan conta cet épisode dans une gazette : une chaine de supermarchés est venue lui proposer un contrat alléchant, celui de fournir certains magasins en pain biologique. Les deux fours de l'atelier auraient été capables de produire, et les ouvriers étaient des dompteurs aguerris, pourtant rien ne fut signé,… car nous le savons : les tigres chassent, mais les lions, comme lui, savent les combattre…

Vingt-deuxième histoire: un besoin de sacré

Le sacré, dans l'imaginaire, cet « objet de dévotion et de peur », travaillerait à notre équilibre, notre développement. Mais il semble peu à peu s'effacer: les églises se vident, les fêtes perdent sens, le mariage implose. La société se sécularise. Pourtant, rien ne se perd, le sacré juste évolue, se déplace…

Lors de mes vacances en Bretagne, j'ai visité le Mont-Saint-Michel. Malheureusement, j'ai ressenti que le sacré, celui des origines, s'en était échappé. J'ai été triste dans le constat qu'un cirque à touristes y prenne désormais place…

Dans mon habitude, et poussé par ma passion, ce sont les petites boulangeries, plus que quelque monument historique, qui ont focalisé mon attention. Sur ma route je suis rentré dans les commerces, j'ai parlé aux gens du métier. Ma destination finale était Brest, à mille kilomètres de Bruxelles, sur la côte atlantique, pour rendre visite à Ludovic, vainqueur 2016 du concours de la meilleure baguette de France. L'homme n'était toutefois pas à son coup d'essai: il avait auparavant gagné les concours régionaux du meilleur croissant et de la meilleur galette des rois!

J'ai fait la connaissance de l'artisan lorsque j'étais en stage chez Jacques (lui!), homme aux mille couleurs, originaire du Nord. Je n'étais pas encore installé, ni Ludovic d'ailleurs, qui travaillait comme démonstrateur en boulangerie. Il m'a été drôle d'apprendre plus tard que mon futur hôte avait ouvert sa boulangerie quelques mois à peine après que j'aie fondé la mienne en Janvier 2013.

Ludovic se trouvait dans une sorte d'impasse, il me raconta qu'il fonçait droit dans le mur: horaires de nuit, obligation de se déplacer dans une grande partie de la France, accumulation de fatigue, et par conséquent accidents de la route, la peur finalement de ne plus revoir un jour sa famille. Il décida de concert avec son épouse de se fixer en ouvrant une boulangerie. L'opportunité vint de Brest lorsque qu'un fonds de commerce s'y libéra: une boulangerie proche du dépôt de bilan située au centre ville.

L'artisan installa une équipe talentueuse en donnant sa chance aussi bien aux boulangers aguerris qu'aux guerriers débutants: Laura, la pâtissière, était sans expérience, mais fraichement diplômée d'une école réputée de boulangerie; Lucas, tourier trentenaire et accessoirement musicien-bassiste, avait quitté Marseille pour profiter ici d'un climat plus calme; Maxime, 21 ans, « snackeur » , était diplômé en électrique et fils d'un boulanger reconnu de la région; Romain, également la vingtaine, fournier-pétrisseur, lui, avait travaillé pour un Compagnon du Tour de France; Eric, le boulanger le plus expérimenté, avait travaillé pour Debieu (Chapitre 5!) à Paris; Et Olivier enfin, l'apprenti boulanger, non moins talentueux!

J'étais là un peu comme un touriste, mais un touriste désireux d'observer et d'apprendre, pour repartir un peu moins bête que lors de son arrivée. J'étais présent à tous les postes de production, je me déplaçais en permanence entre le sous-sol et le rez-de-chaussée, la boulangerie étant sur deux niveaux.J'étais en admiration devant la coordination parfaite de l'équipe, et me réjouissais des produits qui sortaient des ateliers. Oui, quelque chose d'immatériel flottait dans l'air…

Ludovic lança: « tout se passe très bien, l'ambiance est bonne. » Il le fallait en effet pour sortir quotidiennement quelque mille baguettes et une montagne de viennoiseries-pâtisseries! J'ai pris le temps d'observer les méthodes de travail, mais aussi de discuter avec chacun. En cela chaque histoire me fut racontée.

Ainsi, Ludovic n'était pas en joie d'embaucher Laura, car inexpérimentée, mais celle-ci prouva qu'une bonne école pouvait pallier au manque d'expérience, elle excellait effectivement à son poste, travaillant devant son four tout en montant parallèlement de fantastiques gâteaux! Lucas, lui, avait fui un patron marseillais qui prenait plaisir à insulter ses boulangers devant le client, finalement, à bout, le futur tourier lui jeta ses croissants au visage et partit! Le jeune homme semble infiniment plus serein maintenant, avançant dans son art. Maxime, ensuite, se disputait avec son père, qui voulait qu'il se « bouge un peu le cul »: devenu « snackeur », un peu par hasard, il devint indispensable à la petite entreprise. Romain! Bien qu'il brûlasse de temps à autre baguettes et petits pains, le boulanger a une profonde conscience du « bien faire », ses réflexions sur le pain et les méthodes de travail montrent un énorme potentiel et envie de progression. Eric, le Parisien, avait été défait tant physiquement que psychologiquement par Debieu, « Dieu-Boulanger ». A Brest il pouvait re-prouver et se prouver à lui-même qu'il pouvait « envoyer. » Et Olivier! Apprenti, « fainéant » de son aveu-même, avait pourtant gagné un concours régional! Ludovic enfin, le patron, peut profiter de sa famille, et accessoirement, gagner des concours!

le philosophe Jung avait écrit que le sacré est « ce qui saisit l'individu, ce qui, venant d'ailleurs, lui donne le sentiment d'être. » Ma boulangerie hôte était bien, dans mon intuition, un lieu sacré, sorte de nouveau temple, parmi des milliers, même des millions, qui dans un devoir de servir les individus, tant ses clients que ses travailleurs, stabilisent une société déstabilisée et déstabilisante…