

Le retour gourmand du bon pain

Dans les boulangeries, les consommateurs se tournent de plus en plus vers le pain de tradition.

Yves DURAND

yves.durand@courrier-ouest.com

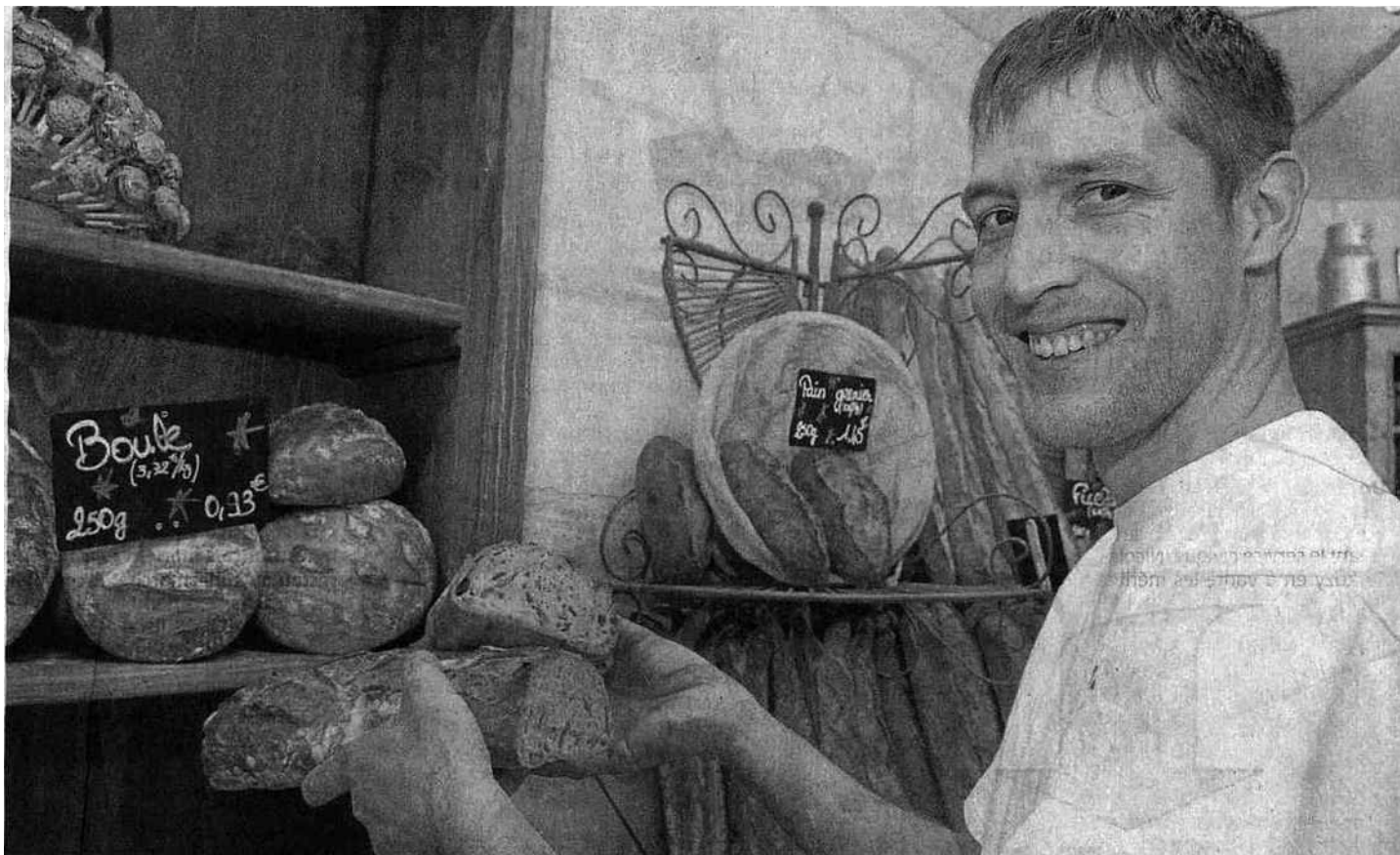
Ce matin-là, à 7 heures tapantes, il est le premier client. Chaque jour, quand il vient chercher sa baguette, Nicolas fait l'ouverture ou presque. Dehors, on sent les effluves qui montent du fournil installé en sous-sol. Pâtissier de formation, Emmanuel Augusto, 30 ans, a ouvert sa boulangerie en 2005, au tout début de la populaire rue Saint-Jacques, à Angers.

Le pas-de-porte était fermé depuis un an et demi. Avec Yann, le vendeur, le jeune artisan a dû reconquérir la clientèle : « Le premier jour, on n'avait vendu qu'une cinquantaine de baguettes, on s'est fait très peur ».

Cinq ans plus tard, le boulanger écoule 400 baguettes par jour, autour de 600 le samedi et le dimanche. « On reste une petite affaire », commente modestement le jeune patron.

« Dans un métier comme le nôtre, l'emplacement est primordial, mais il faut que le reste suive ! » Le reste, c'est-à-dire l'accueil, la proximité et le produit bien sûr. Les goûts ont évolué. Ici, désormais, les pains spéciaux et de tradition (blé, seigle, sésame, épeautre et maïs...) représentent 55 % des ventes. La mode du pain blanc s'est estompée en effet au profit d'un pain correspondant davantage à la tradition française « avec une belle croûte, croustillante et dorée, avec une mie de couleur crème, aux grosses alvéoles et qui laisse dans la bouche des saveurs de noisette ».

Le premier client de la journée confirme : « J'aime le côté authentique, quelque chose qui a vraiment goût de



Angers, mardi. Emmanuel Augusto, jeune boulanger, est installé à son compte, rue Saint-Jacques à Angers depuis cinq ans. Photo CO - Yolande MIGNOT.

pain, comme quand on était petit... » Siham, 23 ans, apprécie, elle, de découvrir de nouvelles saveurs. Mais il faut que la baguette soit croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. A pied d'œuvre à 5 heures du matin, et même une heure plus tôt le week-end, le patron et son ouvrier

boulangers cuisent tout au long de la journée, une vingtaine de petites fournées au total. L'an dernier, la boulangerie a décroché le label rouge pour sa baguette **Bagatelle**. Pétrie la veille, la pâte fermente lentement avant d'être façonnée à la main ; elle aura eu le temps de développer

ses arômes et le pain se conservera mieux.

La clientèle est attentive au goût du pain. Elle est aussi sensible à cette sorte de complicité qui s'instaure au fil du temps avec le vendeur. « On prend le temps de regarder les gens dans les yeux ». Le sourire du matin,

ça compte, comme le souligne Yann. « Quand ils viennent à la boulangerie, les gens sortent tout juste de chez eux. On est la première personne qu'ils voient. Si on peut les mettre de bonne humeur pour la journée... »

Ce qui est bon à savoir sur la croûte et la mie

Les Français mangent moins de pain qu'autrefois.

Vrai. La consommation, en 1900, était de 900 grammes de pain par habitant et par jour. En 1960, elle était tombée à 265 grammes. Aujourd'hui, les Français en mangent en moyenne 160 grammes par jour.

La confiance envers l'artisan boulanger ne se dément pas.

Vrai. L'artisanat représente encore 65 % du marché du pain en France. La boulangerie industrielle un peu moins de 24 %, les grandes surfaces 9,7 %. Il y a plus de 33 000 points de vente, soit environ une boulangerie pour 1 800 habitants.

Les pains spéciaux sont meilleurs pour la santé.

Vrai et faux. Les pains spéciaux, comme les pains complets, aux germes, au son ou encore aux céréales, sont plus riches. On y trouve davantage de vitamines, de minéraux, de fibres dans les germes et les enveloppes du grain de blé. Ces éléments sont éliminés lors du raffinage. Le pain blanc, fait de farine raffinée, en contient donc moins. Mais il est aussi plus digeste.

Les consommateurs se méfient du pain.

Faux. Un Français sur deux estime même que c'est un aliment

indispensable à l'équilibre alimentaire quotidien. Pour 92 %, le pain est associé à la notion d'aliment sain.

La baguette est le produit star chez le boulanger.

Vrai. Chaque seconde, en France, il est produit et consommé 320 baguettes. Soit dix milliards par an. Les baguettes représentent plus de 70 % des ventes de produits boulangers.

La mie du pain est plus calorique que la croûte.

Faux. La mie et la croûte ont exactement la même composition. En réalité, à poids égal, la mie est même moins calorique : elle contient en effet davantage d'eau que la croûte desséchée par la chaleur du four.

Le pain est indigeste.

Faux. Au contraire, le pain est très facile à digérer, surtout si on prend soin de bien le mastiquer. En cas de digestion difficile, on préférera le pain bien cuit et on évitera de le consommer tout juste sorti du four : l'humidité de la mie diminue en effet la sécrétion des enzymes salivaires qui servent à digérer l'amidon du pain.

Il existe plein de façons de déguster le pain.

Vrai. Le petit livre « Le pain de toutes vos envies », préfacé par Jean-Luc Petitrenaud, le démontre. On peut



Chaque seconde, en France, il est produit et consommé 320 baguettes. Photo DR.

consommer le pain en tartines, en toasts, en terrines, en farce, en millefeuilles, en allumettes, en mouillettes, en charlotte... et même en gratin ! Le livre est vendu 10 €, à l'Espace Pain information, 2 square Pétrarque, 75 116 Paris. Un organisme créé par les céréaliers, les meuniers et les boulangers.

Y. D.

TROIS QUESTIONS À Bernard Ganachaud

« Le pain cher passe à la poubelle »

Bernard Ganachaud est le créateur de la célèbre flûte Gana vendue aujourd'hui dans plus de 250 boulangeries.

1 Comment est née la flûte Gana ?

« J'avais envie de faire un pain de qualité qui avait du goût. Au Japon, où je me suis implanté, j'ai découvert avec leur farine australienne et américaine que plus elle était forte en protéine, moins elle avait de saveur. J'ai ramené ce mélange à mon meunier de Saint-Malo et je lui ai demandé le même diagramme de farine avec du blé français et des fibres. Et je l'ai testé dans ma boulangerie de Ménéilmontant ».

2 La qualité du pain s'est elle améliorée ?

« Beaucoup de boulangers ont fait d'énormes efforts. La qualité du pain s'est beaucoup améliorée car nous n'avons pas le choix. Aujourd'hui, l'artisanat est attaqué par les grandes surfaces et par les chaînes. A Paris, j'ai 14 boulangeries dans un rayon de 300 mètres autour de chez moi. Je vends la baguette 1,20 € quand la grande surface est à 30 centimes ».



Bernard Ganachaud. Photo DR.

3 Le prix de vente, un handicap ?

« En 1980, la baguette de 250 g coûtait 2,50 frs. J'ai lancé la Gana à 270 g pour 5,10 frs. Les gens sont prêts à payer le pain cher à condition de ne pas être trompé. Mais le pain cher, c'est celui qu'on retrouve dans la poubelle parce qu'il est immangeable ! Quand j'ai exporté ma baguette aux États Unis, le dollar était à 10 francs. On a lancé la baguette Ganachaud à 1,6 dollar, c'était à l'époque la plus chère du monde et on ne fournissait pas ».

**Propos recueillis par
Thierry SOULARD**