

Nevers

Effervescence en temps de fêtes

Quatre ans maintenant qu'Arnaud et Angélique Fery sont gérants de la boulangerie-pâtisserie, rue Faidherbe, après avoir tenu un même commerce à Charly-sur-Marne, dans l'Aisne Avec deux CAP, un brevet de maîtrise en boulangerie et une place de onzième meilleur apprenti de France en 1993, Arnaud perpétue une tradition artisanale puisque tous ses produits sont « faits maison », ce qui constitue un challenge à soutenir et un concept à promouvoir auprès de certains clients. La période de Noël est la plus importante de l'année et est préparée, en amont, dès septembre, puis viennent le Jour de l'An, l'Épiphanie et Pâques. En cette période de fêtes, beaucoup de commandes leur sont faites : les bûches, les pains spéciaux en relation avec les mets, les chocolats puis les petits fours. Arnaud a innové avec des gâteaux à base de mousse et projette notamment, pour Noël 2011, des omelettes norvégiennes. « C'est un métier où il faut toujours innover et créer » et le rythme de travail est plus soutenu que d'habitude, car

les mises en bouche, les pains spéciaux (Le Terron, Le pain des Gaults) et desserts sont très demandés. Son quotidien débute dès 1 h 30, moment où Arnaud et son apprenti préparent les pains et viennoiseries. Ils façonnent puis divisent la baguette : La Bagatelle (pain de tradition le plus vendu) en petits morceaux appelés « pâtons ». La pâte a été préparée puis pétrie la veille au matin car elle a besoin de vingt-quatre heures de repos. La première fournée commence à 4-5 h et dure une vingtaine de minutes. Les viennoiseries et brioches suivent ensuite. À 7 h, tout est prêt et le travail est renouvelé, en général, cinq fois dans la journée. Aussi bien Angélique que son mari, chacun parle de l'amour de son métier, qui est certes difficile, mais passionnant car artisanal et toujours novateur. Muriel Plantard
murielp.el@aliceadsl.fr