

NÉO-BOULANGERS FAIRE DU PAIN ET ROMPRE AVEC SON QUOTIDIEN



L'École internationale de boulangerie, à Noyers-sur-Jabron, dans les Alpes-de-Haute-Provence, propose une formation destinée aux adultes en reconversion et porteurs d'un projet professionnel d'installation. PATRICK GHERDOUSI/DIVERGENCE POUR « LE MONDE »

Reportage Dans les Alpes-de-Haute-Provence, une école forme des patrons boulangers. Les stagiaires, issus de tous les horizons, misent sur le pain pour réinventer leur vie

NOYERS-SUR-JABRON (ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE) - envoyée spéciale

Is ont tout lâché et les voilà dans le pétrin. Un pétrin joyeux, quoique collant et poussiéreux. Bien loin des open spaces aseptisés que la plupart ont fréquentés. Dans la vallée du Jabron, entre le mont Ventoux et Sisteron, leur laboratoire fait face à la montagne de Lure enneigée. Ça sent bon la tourte de seigle, le sésame, la poudre de cacao... Vous l'aurez deviné : nous sommes avec une bande de reconvertis à la boulangerie.

Les 11 stagiaires, de 28 à 55 ans, ont signé pour quatre mois de formation diplômante de niveau 4 (équivalent du bac professionnel) dévolue à la panification au levain naturel. En alternance, ils vont passer neuf semaines ici, à l'École internationale de boulangerie (EIDB), et six semaines en entreprise. Tous ont le même objectif : ouvrir leur propre établissement bio, à la ville ou à la campagne. « On leur donne une caisse à outils, ils pourront choisir de s'installer seul dans la Creuse ou d'avoir 80 salariés à Hongkong », précise Thomas Tefri-Chambelland, le fondateur de l'école, lui-même reconverti après une première vie en tant qu'enseignant de biologie.

Lauriane Delarue, diplômée de la Lincoln University, en Angleterre, rêve de proposer seule sa gamme de pains et viennoiseries au levain, en Charente-Maritime, près de La Rochelle. Calot blanc sur la tête, elle raconte sa « crise de la trentaine ». Au moment du premier confinement, en mars 2020, elle est mise au chômage partiel tandis qu'elle fête ses 30 ans : « J'ai réalisé qu'il me restait encore trente-cinq années à bosser et que je n'allais pas tenir », raconte celle qui était chargée d'affaires dans un groupe d'outillage pour des entreprises du BTP. Un CDI, de bonnes primes et une voiture de fonction : « Sur le papier, j'avais tout pour être heureuse », admet Lauriane. Sauf qu'elle ne supporte plus de passer son temps sur des fichiers Excel et que, le dimanche soir, elle n'arrive plus à dormir. « Il n'y avait pas de sens pour moi, il me manquait toujours le plaisir. Je pensais secrètement à la pâtisserie, mais le travail dès 3 heures du matin me faisait peur pour construire une famille... »

Comme la plupart des diplômés qui se tournent vers des métiers manuels, avides de « concret » et majoritairement privilégiés, il est primordial pour ces néoboulangers de trouver un équilibre entre leurs vies personnelle et professionnelle. D'aucuns n'ouvriront qu'en fin d'après-midi pour préserver leurs nuits. « L'image du boulanger, enfermé la nuit dans sa cave, ne peut pas être un idéal. On doit sortir de ce standard à la Zola, revenir à un rythme plus humain »,

souligne Thomas Tefri-Chambelland, qui milite pour une reconsidération du statut social de l'artisan.

Dans l'école construite en bois de mélèze local, les élèves travaillent à la lumière naturelle devant d'immenses baies vitrées, au travers desquelles on aperçoit parfois quelques moutons. A raison de quatre groupes de onze personnes accueillies chaque année, suivies au quotidien par quatre formateurs, l'EIDB fait dans le haut de gamme. Autant dire que les places sont chères – 16 000 euros pour la formation diplômante d'artisan boulanger bio, souvent financée par un apport personnel – et la liste d'attente est longue comme le bras... En ce début de printemps, le secrétariat inscrit ses stagiaires pour la fin 2022.

SANS LEVURE NI ADDITIFS

A la sortie de ce cocon hors du monde – électron libre par rapport aux centres de formation d'apprentis classiques – 80 % des diplômés montent leur entreprise. En plus de quinze ans d'existence, le directeur de l'EIDB n'a relevé aucune défaillance : « Sur un réseau de 150, aucune n'a fermé pour raisons économiques, remarque celui qui a façonné son école de boulangerie comme une école de commerce. Nous sommes très attachés à l'ingénierie de projet. Je suis le mauvais bougre qui les ramène à la réalité : les stagiaires doivent s'investir dans une structure qui va durer et avec laquelle ils vont se payer. » Compte d'exploitation, business plan... tout y passe pour « déniaiser les gens sur l'argent », en plus d'apprendre à faire la meilleure des miches – sans levure ni additifs.

Jean-Laurent Cassely, journaliste auteur de l'ouvrage *La Révolte des premiers de la classe* (Arkhé, 2017), qui a fait de ces jeunes diplômés qui passent un CAP un objet d'étude, observe ainsi que « ce qui est arrivé aux autres secteurs, précédemment "disruptés" par le retour des artisans, n'épargne pas la boulangerie ». Si personne ne sait où on sera dans dix ans, tout le monde semble d'accord pour dire que l'on mangera toujours du pain. « Plutôt qu'un délire narcissique, c'est un choix rationnel, poursuit-il. Contrairement à la saturation de certains commerces – de type fromagerie ou librairie –, le territoire est capable d'absorber un grand nombre de boulangeries. »

Car le pain n'est pas un produit comme les autres. Tour à tour, les reconvertis évoquent sa « magie ». Au petit matin, il n'y a rien à part de la farine et de l'eau ; à la tombée du

jour, c'est une flopée de brioches, pains de campagne, fougasses et autres cookies qui seront distribués aux associations du coin.

« La pâtisserie, c'est joli, mais ce n'est pas vivant comme la boulangerie », tranche Maye Lepoutre, Mexicaine de 35 ans, diplômée d'un master en chimie des plantes. Elle a arrêté la recherche en biologie il y a quatre ans, lassée de faire « un boulot qui n'aboutit jamais », pour se lancer dans un CAP en pâtisserie. Aujourd'hui, elle bifurque vers la boulangerie, conjuguant plaisir sensif et intérêt scientifique. « Il y a quelque chose de miraculeux dans toutes ces réactions chimiques. Pour faire du bon pain, on regarde la fermentation du levain, mais aussi la température de la pâte, son pH... C'est une matière noble : on ne va pas ajouter de la déco ou des choses qui brillent. Et si tu n'es pas relax, tu vas le transmettre à ta pâte. »

Façon madeleine de Proust, le pain est associé à des souvenirs rassurants, à une sensualité particulière. « N'oublions pas que celui-ci a représenté le corps du Christ pendant très longtemps », rappelle l'historien américain Steven Kaplan, lui-même passé par un CAP de boulangerie, auteur de l'ouvrage *Pour le pain* (Fayard, 2020). C'est un objet banal du quotidien, mais bien différent d'une chaussette ! Le pain porte les reliques de sa sacralité. C'est aussi le symbole de la ration de survie pour nombre de Français. « En 1789, Louis XVI a d'ailleurs été surnommé « le boulanger » : « Historiquement, la recherche du pain, c'est la conquête de la liberté », souligne M. Kaplan. Les outsiders de l'EIDB sont porteurs de cette culture française, avec cette idée : je deviens mon propre patron, et je fais ce que je veux grâce au travail de mes mains. » Et pourtant, « dans la France bourgeoise, il y a depuis longtemps une résistance à l'apprentissage, un mépris pour les métiers manuels », souligne l'historien. « Les enfants devaient étudier pour ne pas être souillés par leur sueur en allant au journal. Au XVIII^e siècle, on ne pouvait devenir boulanger que de père en fils. Une forme de snobisme d'en haut et d'en bas. »

En arrivant d'horizons très divers, les jeunes reconvertis à la boulangerie cassent les codes de ceux qui n'ont jamais quitté le pétrin. Dans ce renversement de culture, il y a chez les néoboulangers « un effet signature », selon l'expression de Jean-Laurent Cassely : « Ces métiers manuels offrent aux reconvertis une latitude créative. La filière du bâtiment n'est pas aussi courue par exemple. Et, dans l'inconscient collectif, le boulanger représente un personnage central, une star du village : un potentiel qui n'attend que d'être revalorisé par ceux qui savent jouer avec l'image. »

Les stagiaires de l'EIDB revendiquent leur différence : ils veulent proposer un pain « qui [leur] ressemble ». En rupture avec l'homogénéité de la baguette traditionnelle, ceux-là

GRUPE ESRA EN VISIOCONFÉRENCE

FORMATIONS AUX MÉTIERS DU CINÉMA ET DU SON

Titres certifiés RNCP

PLUS DE 8 000 ANCIENS ÉLÈVES

JOURNÉES PORTES OUVERTES DU 10 AVRIL AU 29 MAI

CONSULTEZ LES DATES

1, rue Xavier Grall
02 99 36 64 64
RENNES

34, rue du Beau Site
+32 (0)2 647 4737
BRUXELLES

www.esra.edu
Enseignement supérieur technique privé reconnu par l'État

CHAQUE MICHE SERAIT PORTEUSE D'UNE CONSCIENCE ÉTHIQUE ET ÉCOLOGIQUE

partent en croisade contre la standardisation du goût. Dans un engagement politique, voire militant, ils veulent réapprendre des méthodes de fermentation « à l'ancienne » et utiliser des farines locales issues de l'agriculture paysanne. Plus digeste et aromatique, leur pain serait ainsi de meilleure qualité nutritionnelle. Et chaque miche porteuse d'une conscience éthique et écologique.

« ÉCONOMIE MINIMALE »

Au-delà de la quête de sens, ces apprentis boulangers souhaitent explorer le bon sens. Certains nous ont même dit « *entrer en résistance* ». « *Qu'est-ce qu'on fait pour la génération d'après ? C'est de notre responsabilité !* », lâche Victoire Poirier, 32 ans, qui travaillait ces cinq dernières années à la direction technique du Théâtre Gérard-Philipe, en Seine-Saint-Denis. Si elle aimait son métier, elle a « *toujours su qu'elle en fera [t] plein de différents* » : la crise sanitaire n'a fait que confirmer son choix. Pour Victoire, le pain, « *c'est un outil pour mener un projet de vie* » : apprivoiser la solitude chez ses logeurs du moment, Odette et Norbert ; s'éloigner de Paris et avoir la liberté de s'installer partout ; ne dépendre de personne... « *Bien sûr que c'est politique !* dit-elle. *Avec de la farine et de l'eau, tu fabriques et ton levain et ton pain. Tu es dans une économie minimale qui fait sens, pas dans la surconsommation ni la surproduction.* »

Eux-mêmes en transition, cette poignée de jeunes entendent participer à ce que sera l'alimentation de demain. Brice Castelli et Romain Gendre, respectivement 28 et 29 ans, se sont rencontrés pendant leurs études d'ingénieurs aux Arts et Métiers, à Paris. Ils ont le projet d'ouvrir une boulangerie de quartier à Lyon et de tout faire à la main : « *On souhaite se décharger des machines. On ne veut pas de pétrin. On retourne à des choses simples : il n'y a plus de notion de carrière ni de course en avant* », expose Brice, qui s'est senti en « *dissonance cognitive* » pendant ses trois années dans un cabinet de conseil parisien. Romain, lui, travaillait dans le traitement des déchets : il n'a pas fait de burn-out, il est simplement là « *par conviction* ». ●

LÉA IRIBARNEGARAY

**IL ÉTAIT
UNE FOIS
VOUS.
DEMAIN**

Vous et vos rêves,
vous et vos ambitions de carrière,
lancez-vous avec confiance et ré
Changeons ensemble le cours de
votre histoire.

www.iae-paris.com

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON SORBONNE
IAE PARIS
BUSINESS SCHOOL

Une grande histoire de management

CANDIDATURES EXECUTIVE