



Happiness is a warm bun

De l'eau, du sel, de la farine. On fait difficilement plus simple. Pourtant, avec ces quelques ingrédients, on peut atteindre les sommets de la gourmandise ou sombrer dans les pires abîmes de la malbouffe. Signe des temps, le pain est devenu l'un des symboles de l'industrialisation à outrance de nos pratiques alimentaires. Un goût perdu, sauvé in extremis par quelques fous.

PEYO LISSARRAGUE

Dépouillée de tous ses appareils, la cuisine se résume à des gestes simples. Nobles. Presque sacrés. Le premier d'entre eux, c'est celui du boulanger. Parce qu'il nous redit que la recette n'est pas tout. Parce qu'il nous affirme que le savoir-faire, l'exigence et le respect des produits font toujours la différence. Parce qu'il ranime jour après jour la même flamme, cette émotion proustienne de la croûte craquante et de la mie encore chaude.

Mais il faut se rendre à l'évidence, nous avons perdu le sens de ce geste. Pire encore, nous avons perdu le pain. Il a fallu les remous de la mode transatlantique, dans le sillage notamment de Chad Robertson, conjugués à une vague française toujours vivace, pour le faire revenir. Et pas de n'importe quelle façon. Au levain, sinon rien. Pur et nature, tout comme le grand trésor national belge, le lambic, avec le lequel il partage deux spécificités : l'absence de levures exogènes et des temps de fermentation longs.

La Belgique peut aujourd'hui s'enorgueillir d'être la patrie d'une véritable magicienne du pain au levain. Sarah Lemke, débarquée de son Wisconsin natal il y a trois ans, a donné vie et âme à un lieu unique, De Superette, croisement entre la boulangerie et le restaurant et troisième avatar de la constellation Kobe Desramaults, après In de Wulf et De Vitrine. « Kobe cherchait une boulangère, spécialiste du levain nature. Je l'ai contacté et nous sommes vite tombés sur la même longueur d'onde. Nous partageons la même philosophie, la même approche et le même respect des produits, et des gens. »

Plantée devant le brasier de son four gargantuesque, Sarah n'hésite pas une seconde à livrer ses secrets. « Tout commence par le choix de la farine. Elle doit être moulue sur pierre. En Flandre, nous n'avons trouvé qu'un seul fournisseur, Flour Power, à Poeke. A partir d'un produit comme celui-là, nous pouvons travailler correctement. Mais le fait que ce soit quasiment le seul meunier digne

de confiance en dit long sur la qualité du pain en Belgique... ». Même si on trouve en Wallonie d'autres farines moulues sur pierre – au Moulin de Holange ou aux Farines de l'Escaille par exemple –, l'offre reste en effet limitée et les produits industriels tiennent encore le haut du pavé.

« Aux Etats-Unis, nous n'avons pas réellement une culture du pain. Le levain a un côté trendy et on peut inventer assez librement. Ici, le poids des habitudes reste fort. Le prix de la farine moulue sur pierre et les temps de levage rendent notre pain plus cher, ce qui semblait un gros handicap au départ. Mais rapidement, des clients sont venus nous dire qu'ils retrouvaient le goût du pain de leur enfance. Les gens ont vite fait la différence avec les pains industriels, et ont compris que la qualité et l'authenticité du produit ont un coût. »

« Que ce soit pour le pain, les viennoiseries ou les pâtisseries, nous nous efforçons de respecter les préparations et les traditions », souligne Sander. « Cela signifie avant tout que nous n'utilisons aucun adjuvant et aucun produit préparé. Et que nous faisons tout 'maison'. Le temps de levage est essentiel pour réussir un pain. L'industrie a gâché le goût en abusant des farines de mauvaise qualité, des poudres de levain, des agents de texture, et en faisant du pain trop vite levé. »

Le levain est une signature, il révèle la personnalité du boulanger. Les pains de Superette et de Domestic, si proches par leur degré d'exigence et leur intégrité, ont des saveurs très différentes. « Je travaille volontairement avec un levain peu acide », explique Sarah. « Je le nourris toutes les cinq heures et je le mixe à chaud. Les pains lèvent



A quelques kilomètres de là, sur les rives de l'Escaut, le Français Julien Burlat porte la bonne parole du pain avec la même dévotion que ses homologues gantois. Le chef du défunt restaurant le Dôme a ouvert il y a déjà plus de dix ans une boulangerie, Domestic, juste en face de son vaisseau amiral. Après le départ il y a un peu plus d'un an de l'excellent Aldo Néri – qui a lancé sa propre affaire, Bakker Aldo –, le flambeau a été repris par le non moins formidable Sander Goossens, pâtisier de son état.

au minimum seize heures, c'est la raison pour laquelle je ne pousse pas sur l'acidité, parce que le travail de la levure fait monter cette dernière. » Tout en parlant, elle brosse une miche de la taille d'un nourrisson, lovée entre ses bras tatoués. Comme une renaissance annoncée. Une épiphanie longtemps retardée.

www.de-superette.be
www.domeweb.be