

Retour aux origines du pain

Deux Sanferjoulots, Mathieu et Alexandra Lemay, viennent d'ouvrir une boulangerie où le pain est cuit dans un four à bois.

Transmettre aux gens leur passion du pain et des bonnes choses...

Voilà le noble objectif de Matthieu et Alexandra Lemay, habitants des cités Jean-Jaurès à Saint-Ferjeux qui, samedi dernier, ont ouvert leur atelier du boulanger "Du pain à conter", chemin de Casamène à Besançon. Pétri à la main, cuit au feu de bois et garanti bio de A jusqu'à Z, le goût du pain prend une autre dimension.

Tout petit, déjà, Matthieu s'est passionné pour la boulangerie. Lorsqu'il était en vacances en Lozère, il avait pris l'habitude de rejoindre le boulanger du village qui lui apprenait à dorer les croissants avec amour, tôt le matin. "Il y a eu là, une transmission de savoir", explique Matthieu. Un peu plus tard il dirigea ses études vers le monde de la boulangerie et obtint son CAP avec brio.

UN FOUR IMPORTÉ DES VOSGES. Aujourd'hui, nous proposons aux Bisontins de venir découvrir de quelle façon nos ancêtres faisaient



Mathieu Lemay est heureux de pouvoir travailler "à l'ancienne".

le pain, dans une ambiance chaleureuse. Et il y en a pour tous les goûts !" Mais quand on regarde de plus près, on s'aperçoit que les pains ne sont pas tous composés avec la même farine. Certains sont confectionnés avec du grand et du petit épeautre. L'épeautre est l'ancêtre du

blé, c'est avec cette farine que les Gaulois ont réalisé les premiers pains. Et ce n'est pas tout, le pain fait avec de l'épeautre possède un apport en vitamines très riche, cela en fait pour nos artistes boulangers, "un pain de sportif". Mais pour pouvoir cuire le pain dans la plus pure tra-

dition, ils ont dû faire venir un four à bois des Vosges. Ce four est le premier de ce genre à Besançon. C'est la cuisson qui finalise le tout, et ce four est le symbole de la boulangerie d'antan. Il aura permis aussi de faire de multiples rencontres avec d'autres boulangers, intrigués et curieux de voir arriver un tel outil dans notre ville. Bref, un incroyable voyage à travers le temps et les traditions, à découvrir en compagnie de passionnés, amoureux du bon pain.

De notre correspondant
R.K.

■ En savoir plus

"Du pain à conter",
l'atelier du boulanger :
3, chemin de halage de
Casamène.
Tél. : 03 81 61 99 69 ou
06 06 84 70 47.
dupainaconter@gmail.com