

Un pain qui se la raconte

Sur le chemin de halage du Doubs, Mathieu et Alexandra Lemay vont bientôt révéler le goût du pain cuit au feu de bois.

Pour l'instant, rien ne laisse présager qu'une boulangerie va ouvrir courant novembre près de la salle d'exposition « Le débarcadère ». Juste quelques indices sur la porte d'entrée blanc cassé. Inscrit en lettres orangées, on peut y lire « Du pain à conter, l'atelier du boulanger ». Une boulangerie atypique dans laquelle Mathieu et Alexandra Lemay ont décidé d'installer un four ancien de forme circulaire. Le couple imagine déjà le résultat. « Il y aura des braises dans le four. Et les clients pourront voir mon mari les racler pendant la cuisson du pain », explique Alexandra, très enthousiaste. Doux rêve ou pure folie ? De toute évidence, l'un et l'autre y croient. Il faut dire qu'ils avaient déjà tenté l'expérience il y a une dizaine d'années dans le sud de la France.

Organisés sous forme associative, Alexandra et Mathieu proposaient ce même

pain, cuit directement au feu de bois, dans un four maçonné. La saveur d'un temps passé cher à Mathieu, ce « boulanger de cœur », comme l'appelle souvent Alexandra. « Quand j'étais petit, je fuguais de chez ma grand-mère en Lozère pour me rendre tôt le matin chez le boulanger d'à côté », se souvient-il. Dans quelques semaines, Mathieu pourra à nouveau travailler son pain dans la plus pure tradition et faire découvrir sa croûte épaisse et caramélisée aux marcheurs et cyclistes longeant le Doubs du côté du chemin de halage de Casamène. Après la pose du four, le boulanger devrait pouvoir effectuer ses premiers tests dans deux ou trois jours.

« On aimerait qu'ici, les gens se sentent un peu chez nous », fait remarquer Alexandra. Et que cette boulangerie devienne un lieu d'échanges et de rencontres.

Aurélien LE CAIGNEC



Le four à l'ancienne vient tout juste d'être installé dans la future boulangerie.
Photo Patrick BRUMENT