

► Boulangerie "Les Champs du Destin" à Sacquenay (21)

Le plus court chemin du grain au pain

Plus qu'une boulangerie, l'atelier du pain de Jérôme Bruet à Sacquenay, est une véritable philosophie. Né il y a 8 ans du rapprochement de deux hommes passionnés, l'un par le pain et l'autre par la terre, la boulangerie Les Champs du Destin propose aujourd'hui un pain sur levain à 99% "locavore".



C'est l'heure de la cuisson pour ces pains en forme de lune au mélange de graines de colza et de luzerne.

Après 20 minutes de cuisson, les pains sont défournés. Ils rejoindront ensuite les magasins bios de la région et les étals des marchés.

Originaire du Nord de la France, Jérôme Bruet est installé depuis un an à Sacquenay, petit village de Côte d'Or situé dans le canton de Selongey. Boulanger de formation, il a repris l'atelier du pain créé il y a 8 ans par deux passionnés, l'un amoureux de la terre et l'autre amoureux du pain.

Les Champs du Destin est en effet avant tout l'histoire d'une rencontre. Une rencontre improbable qui a eu lieu à plusieurs milliers de kilomètres de là. Arnaud Marin, boulanger, et Benoît Méot, pâtisseries, se sont en effet croisés au Québec lors de leur parcours de Compagnon. Tous deux ont un amour profond du métier, avec une soif de connaissance des matières qu'ils travaillent. Et pour satisfaire cette curiosité, Benoît Méot a un avantage sur son nouvel ami. Ses parents sont agriculteurs bio sur la commune de Sacquenay. C'est donc tout naturellement que l'idée de mettre en commun leur passion commune a germé.

Benoît sélectionne, cultive et transforme les graines anciennes

sur son exploitation. C'est ensuite au tour d'Arnaud d'entrer en action dans son fournil en fabriquant le pain. Un pain traditionnel, élaboré uniquement sur levain. L'atelier propose une grande variété de pains, issus de recettes parfois oubliées, mais aussi des créations originales comme le pain à mélilot et avoine ou encore le pain aux graines de colza et luzerne.

Après 7 ans d'activité, Arnaud a souhaité transmettre son activité, «mais pas à n'importe qui». Il souhaitait en effet trouver un successeur qui lui ressemble. Quelqu'un qui partage les valeurs du métier, avec une même approche «philosophique». En la personne de Jérôme, il a trouvé la perle rare, digne à ses yeux de reprendre la boulangerie. En octobre 2011, Jérôme a donc posé ses valises à Sacquenay pour reprendre le flambeau. Une reprise qui a connu des débuts difficiles, notamment en raison de l'incendie de la maison d'habitation attenante au fournil, quatre jours tout juste après son installation. Après des premiers mois difficiles,

Jérôme a aujourd'hui retrouvé sa vitesse de croisière. Du mercredi au vendredi, vers 4h30, le boulanger reprend le chemin du fournil et ce jusqu'au soir 20h00. Chaque jour d'ouverture, pas moins de 600 kg de pâtes sont pétries dans des pétrins à bras plongeant, «les seuls capables de reproduire le pétrissage manuel et ainsi de donner une pâte aérée» selon Jérôme Bruet. Ensuite vient le tour de la pesée, du façonnage, de la levée et enfin de la cuisson. Pour garder le côté traditionnel, cette dernière intervient dans un four à bois. Un modèle à chauffe indirecte sur sole tournante en pierre. Après une vingtaine de minutes au four, les différents pains peuvent enfin être défournés pour rejoindre les étagères en bois. Une petite partie de la production est vendue directement sur place dans la boutique voisine du fournil. Le reste, ira prendre place dans les réseaux de magasins bios du département ou sur les étals des marchés voisins (Dijon, Beaune, Besançon, Vesoul, Langres et Chalindrey).

FREDERIC DUCLOS

Une dizaine de spécialités... pour tous les goûts

Pain de blé: Il est issu de plusieurs variétés de blés cultivés sur la même parcelle de terre.

Pain aux graines de lin: pain à base de farine de blé aux graines de lin. C'est un pain nutritionnel qui se conserve facilement 4 à 5 jours, apprécié pour son goût et sa texture.

Pain de petit épeautre: pain 100% petit épeautre, fabriqué à partir d'une graine ancienne sélectionnée par «la ferme de la Gauloise». Cela lui donne un goût de noisette et une couleur de mie unique.

Pain au sarrasin: Recette spécifique à base de farine de sarrasin et de levain de sarrasin, sans gluten. Le pain est rendu moelleux grâce à l'ajout de purée de pommes bio dans la recette.

Pain de blé complet: pain fabriqué à partir de farine biologique de blé type T150 à mouture spécifique pour qui lui donne une texture plus légère.

Pain seigle: blé additionnée de 60% de farine de seigle, fabriqué sur un levain de blé. Ce pain propose une texture très moelleuse et une très bonne conservation dans le temps.

Pain au mélilot et avoine: pain à forme originale proposant un goût proche de l'anis apporté par les graines de mélilots. Les graines d'avoine sont ajoutées pour offrir un apport énergétique.

Pain de grand épeautre: pain fabriqué à partir d'un mélange de deux farines (50% d'épeautre intégrale et 50% de blé type T80).

Pain d'emmer noir: fabriqué entièrement à partir d'emmer (ou amidonnier), une très ancienne variété de céréales.

Pain aux graines de colza et luzerne: pain en forme de lune au goût spécifique, fabriqué sur une base de farine de blé et d'un mélange original de graines noires et jaunes.

► Zoom sur...

Boulangier globe-trotter

Originaire du Nord de la France, Jérôme Bruet a parcouru le monde avant de trouver un nouveau port d'attache à Sacquenay. Son CAP de Boulanger en poche, il voulait être Compagnon. Finalement, il s'est inspiré de la philosophie du compagnonnage pour programmer son propre tour mais au delà des frontières de France. Après six mois passés à Miami sur un bateau de croisière, il parcourt l'Allemagne durant sept ans où il découvre de vraies valeurs de tradition boulangère. A 24 ans il retourne dans sa région pour s'installer en boulangerie traditionnelle. C'est là qu'il commence à développer le bio et parvient à conquérir une petite clientèle pour ce type de pain. Il tente alors un rapprochement avec un céréalier bio de Picardie pour élaborer ensemble des produits locaux. Rattrapé par sa réputation locale, Jérôme se voit invité à participer au déplacement d'une délégation gouvernementale en Chine. Il devient alors consultant pour la fédération SEB pour apporter son expérience dans le développement des machines à pain, il rejoindra la région de Selongey.



Après le pétrissage, les pains sont pesés un à un et façonnés entièrement à la main. Ils rejoindront ensuite la chambre de fermentation où le levain fera son office pour donner à la mie de beaux alvéoles.

C'est écrit dessus ! Seul le sel qui entre dans la composition du pain n'est pas issu de la région.