

[www.equilibrium-economicum.net](http://www.equilibrium-economicum.net)

*Essais trimestriels (en français et en anglais) sur le thème  
"penser autrement l'économie"*

*No. 64 – avril 2015*

## ***Du bon pain à Paris***

ANGUS SIBLEY

ANGUS SIBLEY (postmaster@equilibrium-economicum.net) est l'auteur de *The 'poisoned spring' of economic libertarianism* (PAX ROMANA, 2011) et de *Catholic Economics - alternatives to the jungle* (Liturgical Press, Minnesota, 2015).

*Les étalages de légumes sentaient bon, des bouteilles de lait attendaient encore sur les seuils et, dans les boulangeries, c'était l'heure chaude et croustillante.*  
Georges Simenon, *Maigret et la vieille dame* (1950), chap. 5.

### ***Renouveau dans l'artisanat***

A Paris, la renaissance de la panification traditionnelle et locale fait son chemin. C'est bon de trouver plusieurs nouvelles boulangeries, ouvertes ces dernières années; des lieux savoureux où le pain se fabrique sur place par des méthodes intemporelles. Dans mon beau dictionnaire *Le petit Robert*, une édition qui remonte à 1972, on lit que *la miche* est un « pain rond assez gros, en usage à la campagne ». C'est la forme historique du pain campagnard, souvent une grosse boule qui pèse plus d'un kilo, mais parfois un pain long de quelques deux mètres et épais comme un tronc d'arbre de taille moyenne. Or, aujourd'hui la miche rustique s'invite en ville.

On trouve d'ailleurs, dans ces nouvelles-antiques boulangeries, des pains au levain naturel, aux graines diverses, aux noix ou noisettes, aux raisins, au fromage, au chocolat; même, pour faire face à nos fâcheuses allergies modernes, à la farine sans gluten. Et, bien sûr, on trouve la bonne vieille baguette.

## *L'histoire de la baguette*

Il y a plusieurs explications de l'origine de celle-ci. Selon une histoire douteuse, l'ingénieur Fulgence Bienvenüe, constructeur des premières lignes du métro parisien, aurait interdit à ses ouvriers de porter des couteaux sur ses chantiers, pour éviter que les éventuels rixes ne devinssent mortels. Pourtant, les ouvriers avaient besoin de couteaux pour couper en tranches les boules de pain. Les boulangers auraient apporté une solution à ce problème, en créant la menue baguette, dont l'on peut casser la croûte sans couteau!

Plus vraisemblable est l'explication juridique: la loi du 29 mars 1919 « interdit d'employer des ouvriers à la fabrication du pain ou de la pâtisserie entre dix heures du soir et quatre heures du matin ». Or la fabrication traditionnelle du pain prend du temps; on doit préparer le pétrin et attendre jusqu'à qu'il s'est pleinement levé, ce qui prend plusieurs heures. Et puis une heure ou plus au four pour les grandes boules. Commencer tout ça dès quatre heures impliquerait des petits déjeuners assez tardifs! Il fallait une procédure plus rapide. Donc la baguette, mince, légère, relativement vite à préparer.

Ainsi la baguette, emblème de la France, prendrait peut-être son origine dans la sollicitude française, honnie par les ultralibéraux, de protéger les ouvriers contre l'exploitation.

## *Un procès notoire à New York*

Une règle pareille avait été instaurée par l'état de New York, le *Bakeshop Act* de 1895, qui limitait à dix heures la journée de travail dans les boulangeries. Pas assez pour le sévère maître boulanger Joseph Lochner, qui se fichait de la réglementation et exigeait de ses ouvriers un plus grand effort. Il y eut donc un procès qui est allé jusqu'à la Cour Suprême des Etats-Unis. Et la Cour a donné raison à Lochner, en déboutant le *Bakeshop Act* comme « ingérence déraisonnable, superflu et arbitraire dans le droit à la liberté contractuelle de l'individu ». Cette affaire, *Lochner v New York* (1905), est devenu un exemple notoire de la croyance américaine, selon laquelle un individu est en droit d'établir n'importe quel contrat avec un autre, même si le contrat serait injuste envers l'autre.

Mais, de la *science lugubre* de l'économie, rentrons à l'étude beaucoup plus agréable de la boulangerie rétro-progressive.

## *Emile et Jules*

La boulangerie *Emile et Jules* (18 rue de la Terrasse, Paris 17<sup>e</sup>), ouverte en 2014, est vraiment hors du commun. Chose très rare aujourd'hui, elle fait partie d'une belle petite entreprise qui intègre tous les métiers du pain, depuis les champs jusqu'à la vente au détail. C'est une affaire familiale gérée par un père et ses deux fils avec une douzaine d'employés. Le père, Marc Winocour, fait pousser le blé dans la ferme familiale à Grosrouvre, près de Rambouillet, et gère le moulin traditionnelle aux meules en pierre. Son fils Emile est responsable de la fabrication du pain, tandis que Jules, frère d'Emile, s'occupe de la vente sur les marchés et dans la boutique. Leurs pains rustiques et savoureux ont trouvé un public apprécitif; l'affaire est en croissance forte, une deuxième boutique est en projet.

La boulangerie se sert d'un levain à base de miel; la fermentation du pétrin est longue. Ce qui est très différent de la panification industrielle, où la farine se transforme en pain souvent en trois petites heures. La longue fermentation donne un pain avec plus de goût, qui se conserve bien plus longtemps; la fabrication est évidemment plus coûteuse, mais elle peut réduire le gaspillage.

Rue de la Terrasse, on propose une vingtaine de pains différents dont *l'oreiller* de 1,5 kilos (on peut en acheter un demi), plusieurs pavés et baguettes, plus les *épis*, plus courts, aux saveurs variés (gingembre, noix, graines . . .), quatre types de brioche, sans oublier des inoubliables tartes aux fruits de saison.

## *Panifica*

Vers Monmartre, au 15 avenue Trudaine (9<sup>e</sup>), on trouve encore une nouvelle boulangerie, baptisée *Panifica*. Ce mot du bas latin signifie *boulangère*, comme le nom écossais de famille *Baxter*, qui est une forme féminine de *baker*. Cette boutique, datant aussi de 2014, n'appartient pas à une famille fermière, meunière ou boulangère. Au contraire, c'est la création d'un ancien ingénieur en électronique, devenu analyste financier qui, finalement lassé de ce métier lucratif mais éreintant, s'est converti à l'âge de 49 ans en maître boulanger.

François Brault crée des pains atypiques, tous à la farine biologique, en utilisant les farines de la minoterie Suire, entreprise familiale à Boussay (Loire-Atlantique). Outre le pain complet et la boule de meule, tous les pains sont au levain naturel, qui apporte le goût et la longue conservation,

et qui favorise la digestion. Panifica propose aussi une gamme de pains naturellement sans gluten, comme le *Suédois* à la farine de sarrasin, fécule de pomme de terre et graines de tournesol. Il y a aussi le *Norvégien*, savoureux et solide, fabriqué avec de la farine de grand épeautre, de seigle et d'autres graines. Et un pain d'une farine plus rare, le *Kamut*, nom qui vient de la langue de l'Égypte des pharaons. Ce blé dur aux très grandes graines, d'origine perse ou égyptienne, est connu pour son bon contenu en vitamines et protéines, mais aussi pour son goût appétissant.

C'est ici un lieu agréable, avec vue sur le Sacré-Cœur, où l'on peut prendre un café avec, bien entendu, un bon croissant bio ou un sandwich fortifiant.

### ***Chambelland***

Passons à l'est de Paris, au *village Popincourt* près du boulevard Richard Lenoir; madame Maigret, qui habitait au 132 du boulevard, aurait pu y aller faire ses emplettes. Là, nous trouvons la boulangerie *Chambelland* (14 rue Ternaux, 11<sup>e</sup>), dont la spécialité est que tous ses produits sont *sans gluten*. Cela exige l'emploi des farines fabriquées à partir des graines comme le riz du Camargue et le sarrasin. Les propriétaires, Thomas Tefri-Chambelland et Nathaniel Doboin, disposent aussi du *Moulin Chambelland* dans les Alpes de Haute-Provence, qui traite exclusivement des graines bio et sans gluten. C'est encore une entreprise nouvelle, ouverte en 2014.

L'absence du gluten rend la fabrication des pains plutôt difficile, puisque le pétrin sans gluten manque de viscosité; le mot *gluten* vient directement et sans modification du latin, où il signifie *la colle*. On ne peut donc cuire ce pétrin sans l'enfermer dans un moule; les formes libres telles celle de la baguette classique ne sont guère possibles. Les farines sans-gluten donnent quand même des pains excellents, goûteux et croustillants. Et aussi des tartes, chouquettes, gâteaux et autres pâtisseries d'une légèreté délicieuse.

Chambelland, situé dans une petite place charmante, est aussi un bon lieu pour prendre un thé, un café, un déjeuner de sandwiches et desserts.

### ***Liberté***

Plutôt plus grand, avec trois points de vente, est la boulangerie-pâtisserie *Liberté*, fondée par Benoît Castel. D'origine bretonne, Castel a appris son métier là-bas et a suivi un parcours distingué, travaillant chez la restauratrice étoilée Hélène Darroze et avec les frères Costes. Puis dans sa propre boutique, au 39 rue des Vinaigriers (10<sup>e</sup>), dans le quartier à la mode

du canal Saint-Martin, il a réalisé en 2013 son rêve d'une boulangerie où le pain se fabrique en vitrine. Les clients peuvent observer les boulangers au travail, pétrissant la pâte et la mettent en fournil, confectionnant les délicieuses pâtisseries.

On y trouve une gamme de pains tels la baguette ou le pavé traditionnels; des pains aux noisettes ou au chocolat; des viennoiseries, tartes, millefeuilles, cheesecakes; et bien sûr des biscuits style breton. Le *pain du coin* est fabriqué avec un levain spécial parfum coing, et avec un sel fumé au bois d'aulne - une spécialité de Salish, dans l'état de Washington, où l'on fume de cette manière non seulement le poisson, mais aussi le sel.

Une deuxième boutique, ouverte en 2014, se trouve au 120 rue de Ménilmontant (20<sup>e</sup>). Et si vous préférez rester à l'ouest de Paris, Benoît Castel a ouvert une boutique chez les Galeries Lafayette, boulevard Haussmann. Là aussi, vous pouvez contempler la fabrication.

### ***Schou, "meilleur croissant de Paris"***

Terminons notre petit périple panivore dans le 16<sup>e</sup> arrondissement. Voici une boulangerie établie il y a plus longtemps, celle de Guillaume Schou (96 rue de la Faisanderie, près du Bois de Boulogne). Lui est un adepte des pâtisseries originales, qui aime proposer souvent quelque chose de nouveau. Tout est fait maison des ingrédients de meilleure qualité. En juin 2014, Monsieur Schou a été couronné fabricant du "deuxième meilleur croissant de l'Ile de France", ce qui le fait le meilleur à Paris, puisque le meilleur de l'Ile de France se trouve en dehors de la ville, dans la banlieue méridionale de Malakoff.

Dans cette petite boutique, réaménagée en 2008 dans un style contemporain lumineux et accueillant, vous trouverez une grande variété de pâtisseries et viennoiseries; et d'excellents pains, légers et délicieux. C'est encore un bon exemple de la vitalité de l'artisanat boulanger et pâtissier français.