

De son chemin, Marc Haller est revenu mûri au levain

Ancien boulanger industriel reconverti sur les chemins de St-Jacques aux farines et aux recettes ancestrales, Marc Haller est aujourd'hui devenu un artisan à succès. S'il prêche, c'est pour la relève et les fours de villages.



Jean-Paul Guinnard

Une bonne morce d'un des pains de [Marc Haller](#), c'est quelque chose qui vous tient au corps des heures durant. Bien dense, un brin corsé, presque doux-amer et encore frais après cinq jours. A la fois cassant et fondant. Un goût inimitable qui semble sorti d'un four où le temps s'est arrêté il y a plus d'un siècle, ce qui n'est pas loin d'être le cas.

Marc Haller, c'est la deuxième vedette de Révolution silencieuse. Ce long-métrage de Lila Ribi, sorti en janvier dernier, a permis à toute la Suisse romande de suivre avec bonheur et compassion la reconversion aux céréales bio de l'agriculteur de Juriens [Cédric Chezeaux](#). Il y a eu le départ poignant du troupeau, les premiers semis de graines presque oubliées, les doutes de la famille. Ce que l'on n'a pas vu, c'est la rencontre des deux compères, un beau jour de 2008. «L'idée le travaillait déjà un peu. Cédric était curieux de voir mes pains. On a causé une heure, et c'était fait», sourit Marc Haller. Depuis, le sol du Nord vaudois a retrouvé des céréales pluriséculaires: du blé Blanchot, du Bottens, du Bullet, du Florence Aurore (du nom des deux filles d'un agronome français), du petit épeautre, de l'amidon noir, ou de l'épeautre Oberkulmer Rotkorn. «Il vient de Wynental, à deux pas de ma commune d'origine. D'après sainte Hildegarde, il est gras, rempli d'acide aminé. Et ça se voit: quand on le passe dans une meule de granit, il reste en bloc dans la main.»

Il y a aussi une étrange variété que les deux amoureux des céréales ont déniché en Bourgogne. La légende veut que les premiers grains aient été retrouvés dans un pot, enterré depuis Dieu sait quand sous un champ. «Un sacré message, que nos ancêtres nous ont laissé», assure Marc Haller. Ses histoires donnent faim, ou font briller les yeux.

La sienne rebondit un jour de janvier 2000. Il est alors un jeune boulanger industriel à qui tout réussit. Avec un tea-room à Morrens, une succursale à Lausanne et une dizaine d'employés, il inonde le nord de l'agglomération de pains, de gâteaux d'anniversaire ou de sandwiches. Chiffre d'affaires: 1,5 million. «C'était la vie à 200 km/h. Six jours sur sept. Je me souviens qu'un dimanche on a fait 2000 croissants. Et tout le monde trouvait ça normal.» Il reprend. «Un jour, un ami, mon premier patron, est brusquement décédé trois mois après son départ à la retraite. Je me suis demandé si je voulais vraiment attendre 65 ans pour ça.» Aujourd'hui, on parlerait de burnout. De crise de la quarantaine. Lui s'est seulement rendu compte qu'il ne voyait plus passer ses pains. «Ma pâte intérieure, mes tripes me travaillaient.» Le virus qu'il avait pris gamin en cuisinant avec sa mère était devenu une maladie. Alors il plaque tout, remet l'affaire et part s'installer dans un chalet à La Ferrière-sous-Jougne, en France voisine. Il divorce. Allez construire un couple quand l'un commence à 8 h du soir et l'autre à 8 h du matin.

Les pains de son chemin

«Et puis je me suis souvenu d'un Zig Zag Café de Jean-Philippe Rapp sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. J'ai tout vendu, et je suis parti à pied d'Yverdon. Croyez-moi, on réapprend à regarder et à vivre. Chaque soir, on se retrouvait entre marcheurs, à tous se demander ce qu'on fichait là. Finalement, on comprend que ce qui compte, ce n'est pas le but, mais le pas d'après». Au retour, après avoir goûté des pains au levain durant son périple, il décide de se lancer. La cuisine des parents se transforme en laboratoire. Les premiers pains, bien que légèrement brûlés, sont finalement prêts en 2007. La saison suivante, il s'installe à L'Abergement, et investit le vieux four du village.

Un regard droit, des bras et des pognes qui en disent long sur la besogne, Marc Haller pétrit chaque pain, coupe son bois de hêtre pour le four, porte chaque caisse et fait son propre levain: «C'est la levure de bière, arrivée dans les campagnes en même temps que les camions Migros, qui a tout changé. Ce sont des bombes atomiques qui acidifient le pain. On ne les laisse plus lever, la texture de la pâte s'en ressent.» Il s'assied sur une caisse, le jeans maculé de farine. «De la graine au four, le pain a besoin de neuf mois. C'est le cycle de la vie! Ensuite, il faut compter vingt-quatre heures entre la pâte, le corps qui prend vie, qui part au four et ressort encore plus beau et craquant. C'est presque christique.» Les conversations avec Marc Haller, un brin mystique, rompu au développement personnel et aux métaphores, s'envolent vite. Il parle avec les mains, et semble se souvenir de chaque caillou du chemin de Saint-Jacques.

«Disons que j'ai voulu retrouver les choses simples, ne plus être attiré par la vitesse et le profit. Regardez Cédric Chezeaux: il ne demande qu'à cultiver ses terres, et pas plus. Ce sont celles que sa famille a reçues quand ses ancêtres ont fui la Bourgogne à la Réforme. Des terres de réfugiés.»

Reste que le boulanger a depuis été rattrapé par son succès. Depuis Révolution silencieuse, son étal du marché d'Yverdon est vidé avant 10 h du matin, ses pains

réservés. «Il y a le bouche-à-oreille, dit-il en haussant ses larges épaules. Mais je pense que c'est surtout le pain qui parle. Les gens veulent être nourris. Ils veulent un produit qui ait des tripes et une histoire.»

Réveiller les fours des villages

Ours de laboratoire, enfant d'Orbe qui avoue avoir toujours eu un peu de peine avec le regard des gens, Marc Haller s'est peut-être rendu compte qu'il devait désormais reprendre son bâton de pèlerin. Inlassablement, il raconte. Donne quelques cours, va dans les écoles et se répète. «Un bon pain, c'est un bouillon d'émotion. La pâte capte ce qui se passe autour d'elle.»

Il répète volontiers qu'il est l'heure de rénover les vieux fours communaux qui sommeillent dans les campagnes. «Un local propre, un poste pour un jeune ou un gars en réinsertion, ce n'est pourtant pas cher et ça vous réveille un village.»

L'ancien patron, deux fois père, aujourd'hui grand-père, n'oublie pas les chiffres. Il sait que depuis les années 1950, la consommation de pain est en baisse. «Plus de tartine le matin, plus de soupe le soir. On avale des trucs en vitesse. Je ne sais pas combien de burnouts de boulangers, combien de disparitions de cuisiniers il faudra pour que les gens comprennent et finissent par changer.»