

MARC HALLER RALLUME LE FEU

CUIRE DU PAIN AU LEVAIN
DANS UN FOUR À BOIS,
CELA PEUT NOURRIR SON
HOMME MÊME AU XXI^e SIÈCLE.
UN EXEMPLE À SUIVRE?

Dans les campagnes, les fours se rallument. A Pomy, L'Abergement, Moiry, Champtauroz, Vuiteboeuf ou encore Montagny. Et peut-être bientôt à La Coudre. Mais cette fois, rien à voir avec ces fournées éphémères, allumées à l'occasion d'une fête villageoise ou d'un giron. Celui qui redonne vie à ces vénérables fours s'appelle Marc Haller et il est boulanger. Le jour où il a rallumé le four de L'Abergement, c'était pour cuire les 270 kg de pain qu'il vend chaque semaine. «Il y a de la demande pour des pains de qualité. Et des gens qui veulent rallumer les fours», constate-t-il. Lui est là pour partager son savoir.

TROUVER SON FOUR

Car son projet le plus important, actuellement, c'est de transmettre le feu. Il l'a déjà passé à une femme, Marie-Noëlle. Elle a appris à travailler en venant le seconder. Puis elle a cherché son four. Et l'a trouvé à Moiry: «Il mesure trois mètres trente de diamètre; il est plus grand que le mien!» rigole l'artisan. Pour le moment, elle cuit 85 kg de pain par semaine. Maintenant, Marc Haller a un nouvel «apprenti», un ado de 13 ans supermotivé qui vient lui donner un coup de main toutes les vacances. Aussi loin qu'il s'en souviendra, Marc Haller a toujours voulu être boulanger. A 14 ans et demi, il fait son premier stage en boulangerie, puis son apprentis-

sage. C'est à ce moment que la vie a commencé à lui glisser des bâtons dans les roues, comme pour l'inviter à se remettre en question. D'abord une allergie à la farine. Puis le sentiment toujours plus tenace de ne pas faire les choses comme il le devrait. En 2000, il décide de vendre son commerce.

DU PAIN ET DU LEVAIN

C'est sur le chemin de Saint-Jacques qu'il finit par croiser son destin, sous la forme d'un pain au levain. «C'est incroyable! J'ai réussi à obtenir mon CFC de boulanger-pâtissier sans jamais mélanger de l'eau et de la farine pour préparer un levain», lance-t-il. C'est que la mode était à la levure, «qui sponsorisait la formation des apprentis», se souvient-il. «Une des premières choses qu'on nous a emmenés voir, au début de notre formation, c'était une fabrique de levure!»

En apprenant à faire fermenter les deux ingrédients et à leur transmettre son



énergie pour faire lever le pain, Marc Haller comprend qu'il a trouvé sa voie. C'est là que sa quête d'un ancien four à bois a démarré, parce qu'il n'était pas question pour lui de cuire ce pain-là dans un appareil électrique. Après ses premières fournées dans le jardin familial de sa mère, le hasard l'amène dans un antique four à Pomy, puis il trouve son «chez-lui»: une voûte de trois mètres de diamètre à L'Abergement.

SYLVIE ULMANN

APPRENDRE À FAIRE SON LEVAIN

Préparer son levain, a priori, ce n'est pas compliqué. Il suffit d'une bonne farine, d'un peu d'eau et de beaucoup de patience! Marc Haller a mis neuf mois – le temps d'une gestation, aime-t-il rappeler – pour perfectionner sa méthode afin de pouvoir vendre son pain sur les marchés. Le plus de sa technique: pas besoin de pétrin! Une fois démarré, le levain doit



être nourri tous les cinq jours – un paramètre à prendre en compte lorsque l'on s'absente une semaine! Mais si l'on s'en occupe bien, il peut durer des années. Pour apprendre à élever son levain et à faire son pain, Marc Haller organise régulièrement des cours. Le programme est sur www.lespainsdemonchemin.ch