

## De leurs grains, ils font leur pain

Edwige et Jean-Sébastien Bernard sont à la tête de La terre au fournil, une boulangerie à Dompierre. Ils confectionnent leurs pains à partir du blé qu'ils font pousser eux-mêmes.

Jean-Sébastien Bernard est du genre à faire mentir les proverbes. Ce paysan-boulangier est à la fois au four et au moulin, mais aussi au trieur à grains et « aux nouilles ». Dans son petit atelier de production, à Dompierre, il s'attelle au façonnage des pains d'une prochaine fournée, alors que les bûches crépitent dans le four, que la pierre du moulin résonne depuis l'étage au-dessus et que le trieur fonctionne à plein régime. À ses côtés, sa femme Edwige Bernard, institutrice à temps partiel, veille sur la production de pâtes du jour. À les voir travailler ensemble, difficile de pas être sensible à la complicité qui unit ce drôle de duo.

Tous les deux partagent l'amour du bon pain, ce qui est un bon début pour un couple de boulangers. Chez l'un comme chez l'autre, ce n'est pas un héritage familial. « Ma mère est plutôt du genre à manger du pain sous plastique et des croissants industriels », témoigne, non sans un sourire, Edwige Bernard. Le pain blanc, « bourré de gluten », très peu pour elle. Même chose pour son mari.

### Donner de la force

Alors, en toute logique, plutôt que d'acheter des farines industrielles, c'est lui qui s'occupe de faire pousser en bio, grâce à ses 25 hectares, les 15 tonnes de blé, seigle et épeautre, qui entrent dans la composition de

ses miches. De quoi aussi justifier le nom de leur boulangerie : De la terre au fournil. « Je n'achète que les grains pour le pain aux graines », concède-t-il en s'activant autour de la diviseuse. Une machine qui permet de diviser un gros pâton en plusieurs petits.

Les pains de Jean-Sébastien Bernard contiennent peu de gluten, ce qui les rend plus digestes. En revanche, le contrecoup, c'est que la quasi-absence de cette molécule rend la pâte moins élastique et que le pain conserve moins facilement sa forme. Voilà pourquoi, le boulanger se sert de ses mains pour « donner de la force et étendre les fibres de gluten ». Sans ce geste, qu'il répète depuis quatre ans, le pain ne se développerait pas aussi bien. L'autre clef, c'est le levain, un mélange d'eau et de farine, qui permet à la pâte de lever. Sans oublier le sel de Noirmoutier « que nous allons chercher nous-mêmes » et le four en acier chauffé au bois.

### Deux fournées par semaine

Tous les vendredis, seul jour d'ouverture de la boulangerie, à partir de 16 h, c'est le même rituel. Les clients d'Edwige et Jean-Sébastien Bernard se bousculent pour récupérer leur précieuse miche. Précision utile, pour repartir avec son pain, il faut impérativement commandé par e-mail et avant le jeudi midi.

« Tous les pains sont faits à la

demande. Nous ne voulons pas d'invendus », explique le couple. Pour éviter les bouchons dans le petit chemin qui mène à leur ferme de La Hélicière, il n'est pas rare que les clients donnent un petit coup de main, comme Jean-Louis parfois préposé à la trancheuse. Pour gagner un peu de temps, un système d'abonnement a été mis en place. Les pains peuvent aussi être récupérés à La Planche Pétron, une ferme biologique, à Saint-Bômer-les-Forges.

### Regain d'activité

Reste un problème et de taille : les boulangers n'ont plus assez de place dans leur four pour satisfaire tous les appétits. C'est avec le premier confinement, quand beaucoup de clients ont délaissé les supermarchés pour se tourner vers une production locale, que le boom s'est produit sans jamais retomber.

Pour ceux qui ne réserveraient pas leur pain assez tôt, il y a toujours la possibilité de repartir avec des pâtes. Il y a les complètes, celles au sarrasin, à la betterave ou encore aux orties. Toutes les semaines ou presque, elles sèchent lentement en profitant de la chaleur du four. Il y a aussi l'huile de colza que le couple cherche à développer sans encore y parvenir, faute de temps. Le temps, justement, ils ne cessent de courir après. Une course sans doute épuisante, mais qui les rend heureux. Jean-Sébastien



Edwige et Jean-Sébastien Bernard sont paysans-boulangers à Dompierre.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Bernard a surtout réalisé son rêve de gosse : vivre de sa terre.

**Edwige et Jean-Sébastien Bernard,** La Hélicière, 61 700 Dompierre. Vente à la ferme le vendredi de 16 h à 18 h (horaires couvre-feu).

Commande avant le jeudi midi : delaterraufournil@gmail.com

Nicolas GUÉGAN.

