

VOS LOISIRS

UN CHEF, UN PRODUIT Rencontre entre four et moulin, avec Yves Vincent et Damien Vulliermet

Le pain, c'est vivant

LA MOTTE-SERVOLEX

Tous les matins, Yves Vincent fabrique son pain. Classique, aux six céréales, ou aux noix et au raisin pour le fromage. « Je m'y mets vers 8 heures, en rentrant des courses. C'est un moment que j'aime bien. Il faut prendre son temps, ne rien précipiter. La levure, c'est la vie », assure le chef du restaurant "Le Mont Carmel", à Barberaz.

Enfant, le fils de chaudronnier accompagnait son père l'été au four communal. « L'autre souvenir remonte à l'adolescence quand j'allais voir travailler un boulanger de Saint-Alban-Leyse. J'ai toujours l'image des brûleurs à gaz et de leur soufflement. » Il a finalement préféré la cuisine à la boulange. « Mais, j'ai besoin de faire mon pain. C'est un produit vivant, qui dépend des ingrédients mais aussi de la température et de l'humidité ambiantes. Une bonne farine, je la sens au moment où j'ajoute l'eau. J'ai mis deux ans à comprendre toutes les subtilités du pain. »

Plus que deux minoteries en Savoie

Il n'y a plus que deux minoteries en Savoie. Degrange au Bourget-de-Lac et Vulliermet à La Motte-Servolex.



« Le savoir-faire du meunier n'est plus dans la façon de moulinner mais dans la manière d'assembler nos 130 variétés de farines en fonction de leurs qualités respectives.

Et l'on peut avoir des surprises jusqu'au bout. C'est pour cela que j'ai aussi passé un CAP de boulanger et que je teste la panification de nos variétés. Il n'y a rien de mathématique, c'est ce qui fait l'intérêt du métier... et sa difficulté. Chaque année, nous dépendons des conditions climatiques qui ont permis au blé de pousser plus ou moins bien. Et une fois que le boulanger a notre farine entre ses mains, il peut encore faire le pire et le meilleur. »

Pas question de s'endormir pour les meuniers d'aujourd'hui. « Nous ne sommes plus très nombreux, mais les Français mangent de moins en moins de pain.

Pas plus de 90 grammes par personne et par jour, alors qu'ils en consommaient près d'un kilo au début du siècle dernier. »

Jacques LELEU