



Une appétissante religieuse

LUDOVIC GERBOIN

BOULANGER EN BAVIÈRE

Den Gesellenbrief machte er in Frankreich, die Meisterprüfung in Deutschland. Bevor sich der französische Bäcker und Konditor in einer kleinen bayerischen Stadt niederließ, sammelte er Erfahrung in beiden Ländern. Unsere Korrespondentin Krystelle Jambon hat ihn getroffen.

mittel

Dans la vitrine colorée de la boulangerie de Ludovic Gerboin, à Moosinning, en Bavière, croissants et pains au chocolat côtoient *Schuchsen*, *Schmalznudel* et *Käsesahne*. Très motivé pour faire face aux grosses enseignes et à leur pain industriel, le trentenaire français à la tête d'une boulangerie de 26 employés revendique haut et fort son statut de boulangier-artisan et continue à confectionner son pain dans les règles de l'art. Rencontre croustillante.

En quoi les boulangers allemands travaillent-ils différemment des boulangers français ?

La veille de la fabrication du pain, les

boulangers allemands «mouillent» les graines. Le jour suivant, ils en font une pâte car les ferments contenus dans la farine de seigle, très utilisée en Allemagne, travaillent automatiquement dans le pain. En France, en revanche, on emploie beaucoup de farine blanche dont le gluten permet d'obtenir l'élasticité idéale pour la baguette. Une pâte qui, contrairement à la farine de seigle, ne colle pas aux doigts et s'étire à souhait.

Parmi les produits français que vous proposez, lesquels sont les préférés de vos clients ?

Les croissants, pains au chocolat et fondants marchent très bien. Par contre, la

côtoyer [kotwaje]	liegen neben
faire face à	die Stirn bieten
la grosse enseigne	die Großbäckerei
l'employé [lœplwaje] (m)	der Angestellte
revendiquer	beanspruchen
haut et fort [œfɔʁ]	mit Nachdruck
le boulangier-artisan	der Bäckermeister
croustillant,e [krustijɑ̃,jɑ̃t]	knusprig

En quoi les boulangers allemands...

la veille [vej]	der Vortag
mouiller [muje]	einweichen
la graine	das Korn
la pâte	der Teig
le seigle [sɛgl]	der Roggen
s'étirer	sich ziehen lassen
à souhait	beliebig

Parmi les produits français que vous...

le fondant	der Kuchen mit weichem Kern
------------	-----------------------------

la pâte à choux [patafu]	der Brandteig
la religieuse	mit Schokoladenguss überzogener Windbeutel
se démarquer	sich abheben
le blé	der Weizen
le boucher	der Metzger

Ici, les boulangeries artisanales...

détenir [detnir]	halten
la grande distribution	die große Handelskette
subsister [sybziste]	noch existieren
par manque de	aus Mangel an
le repreneur	der Nachfolger
effrayé,e [efreje]	abgeschreckt
la contrainte	der Zwang
en revanche	hingegen
la devanture	das Schaufenster
la formation	die Ausbildung
n'importe qui	jeder

Peut-on craindre la disparition du métier...

craindre	befürchten
à grande échelle	in großen Mengen
inévitablement	unausweichlich
le fossé	der Graben
se creuser	sich auftun

Le client allemand serait-il moins...

exigeant,e [ɛgzizɑ̃,ɑ̃t]	anspruchsvoll
les moyens (m/pl)	die (finanziellen) Mittel
contenir	enthalten
s'en mettre plein les poches	hier: viel verdienen
l'artisanat [lartizana] (m)	das Handwerk
l'artisan (m)	hier: der Bäcker
à force	zwangsläufig
perdu,e	durcheinander

brioche et la pâte à choux ont moins de succès. Les éclairs et les religieuses sont peu connus des Allemands. Ils les trouvent trop sucrés. Pour me démarquer de la concurrence, je propose souvent des nouveautés. Je travaille en collaboration avec les gens de mon village. Par exemple, la ferme bio nous fournit en blé. Avec le pharmacien, nous avons créé un «pain santé» à base de thé; avec le boucher, un pain à la rillette. Nous disposons ainsi de sept ou huit pains un peu atypiques. Et puis, ces contacts avec les villageois me permettent aussi de m'intégrer... (Rires)

Ici, les boulangeries artisanales disparaissent souvent au profit de



Ludovic Gerboin dans sa boulangerie, à Moosinning, en Bavière

grosses enseignes. Or, en France, 80% de ce marché est encore détenu par l'artisanat. Comment les boulangers français ont-ils pu se protéger face à la grande distribution ?

En Allemagne, on compte actuellement 12000 boulangeries. En 2020, seules 8000 subsisteront, alors qu'en 2010, il y en avait encore 20000. Cela vient du fait que les grandes boulangeries de 150 personnes et plus, rachètent toutes les petites. Pourquoi? Par manque de repreneurs, effrayés par les contraintes du métier. En France, le statut de boulangier-artisan est nettement plus contrôlé. En Allemagne en revanche, tout le monde peut inscrire le mot «*Bäckerei*» sur la devanture de son magasin à partir du moment où on y vend du pain. Avec ou sans formation, n'importe qui peut se dire boulangier. Ainsi, dans les grandes boulangeries, où le pain est produit par des machines, un jeune sachant bien se servir d'un ordinateur sera capable d'en fabriquer.

Peut-on craindre la disparition du métier de boulangier en Allemagne ?

Il va changer, c'est sûr. Si les gros continuent à racheter tous les petits, seules les chaînes survivront en produisant à grande échelle. Quelques individus continueront à tout faire eux-mêmes et se différencieront grâce à leurs produits. Mais inévitablement, un profond fossé se creusera entre ces deux mondes.

Le client allemand serait-il moins exigeant que le client français ?

Oui, le client allemand regarde avant tout le prix. Une personne avec peu de moyens qui achète son pain à Lidl ou Aldi ne mettra jamais les pieds chez un boulangier. Pour elle, ce que contient le pain est secondaire. Certains pensent que les petits boulangers s'en mettent plein les poches, mais ce qui compte pour nous, c'est l'artisanat. Quand on paie le produit, on paie l'artisan et ses employés. Les gros supermarchés comme les grandes boulangeries se présentent en tant qu'artisan. Même Lidl et Aldi parlent dans leurs publicités de tradition et d'artisanat. À force, les gens sont perdus. Ils ne savent plus qui fait réellement son pain ou pas.