

# Fêté à Echallens, le pain déçoit les chefs

**NOTRE TEST** A l'occasion de la Fête du blé et du pain qui débute aujourd'hui, *24 heures* a invité cinq professionnels à déguster les fameux pains torsadés. Leur verdict ne manque pas de sel. **LIRE EN PAGES 2 ET 3**



La Fête du blé et du pain, dont la répétition générale a eu lieu hier soir, s'annonce riche en émotions. Le village a mis, à l'évidence, tous les atouts de son côté pour que la manifestation soit belle. ÉCHALLENS, LE 21 AOÛT 2008

## Le goût du pain, au-delà des modes uniformes

**ÉDITORIAL**  
THIERRY MEYER  
RÉDACTEUR EN CHEF



Dès ce soir, Echallens, et avec son chef-lieu l'ensemble du Gros-de-Vaud, célèbre le blé et le pain, ferments de notre civilisation, patrimoine alimentaire et identitaire d'une culture. Malgré l'orage qui menace, la fête promet d'être belle. Toute une région y a mis

son cœur, son énergie, son talent pour séduire, le temps de deux week-ends, un public aux envies gourmandes.

Folklore? Nostalgie? Le pain d'aujourd'hui n'est plus celui d'antan, n'en déplaît au discours marketing des rois du levain. Il n'y a pas à s'en plaindre, à chaque époque ses spécificités, même dans la farine. La boulangerie moderne a su marier les recettes de l'artisan et les mécanismes de l'industrie pour étendre son emprise sur toutes les tables de Suisse romande. Tout le

monde s'est mis au faux vieux, comme dans ces stations de montagne où l'on voudrait vous faire croire aux madriers éternels.

Du coup, la multiplication des versions d'une sorte de pain conduit, comme avec certains types de vin, par exemple, à une uniformisation des goûts, un calibrage des palais.

Les cinq grands chefs que nous avons conviés à une dégustation de ces torsades mi-blanches, produites aussi bien par des boulangers indépendants que par des grandes surfaces ou des enseignes

franchisées, ont des mots aussi durs qu'un vieux quignon pour en qualifier la saveur, la texture et la qualité. Cette sévérité peut prêter à discussion. Elle a un mérite fondamental: celui de rappeler que les bons produits authentiques ne sont jamais à la mode, ni jamais démodés du reste.

Loin de dénigrer la légitimité économique d'un succès industriel, la Fête du blé et du pain est une belle occasion d'aller à la (re)découverte de leur diversité.

LIRE EN PAGES 2 ET 3

# Notre pain sous le feu des projecteurs... et des critiques

## Trois générations pour enfourner

**LES TUILERIES-DE-GRANDSON**  
Albert, Jean-Louis et Christophe Ackermann se sont succédé autour des pétrins de leur boulangerie. Histoire d'une famille qui est passée du feu de bois aux fours industriels.

**Sylvain Muller**  
Albert, Jean-Louis et Christophe. Trois générations et soixante années de boulangerie en une photographie. Leur histoire illustre l'incroyable évolution d'un métier universel, mais qui a connu sous nos latitudes de profondes mutations.

du «pain à façon». Les agriculteurs livraient leur récolte au boulanger du village, qui leur en restituait une partie sous forme de pain, en ne leur facturant que le travail, le «façonnage».

### De la main au pétrin

En 1960, Albert Ackermann quitte le canton de Fribourg pour reprendre le commerce des Tuileries-de-Grandson, qui emploie aujourd'hui neuf boulangers-pâtisseries, dont quatre apprentis. Son fils Jean-Louis ne tarde pas à le seconder. «On cherchait à travailler vite en utilisant beaucoup de levures, se souvient ce dernier. Aujourd'hui, nous sommes revenus aux fermentations longues et à l'utilisation de levain.» Dans la boulangerie, la mécanisation se développe: «Les premiers pétrins avaient deux bras, qui rappelaient le mouvement des bras du boulanger. Les pétrins à spirale sont apparus plus tard, mais ne font pas l'unanimité, car ils peuvent échauffer la pâte.»

Les années 80 voient le taux de farines étrangères grimper jusqu'à 20%. «Il y avait un manque de blé panifiable indigène. Mais les agriculteurs ont pris conscience du problème et aujourd'hui nous sommes redescendus aux alentours de 5%, au plus 10% les années de mauvaises récoltes.» Aux Tuileries, la construction d'un nouveau laboratoire permet de découpler la production. «La diversification des produits et des lieux de vente est la principale caractéristique de ces dernières années, constate Christophe Ackermann. Pour lutter contre les grandes surfaces et les stations-service, les artisans devront pouvoir proposer à n'importe quelle heure de la journée des produits originaux et créatifs.»

Dans ce bouleversement continu, deux aspects n'ont toutefois pas varié: l'utilisation du trio de farine, fromen -épeautre-seigle, comme base de tous les produits, et le fait de devoir se lever tôt. «La tendance est quand même à diminuer les heures de nuit, nuance Jean-Louis Ackermann. Le contrôle de la fermentation par les chambres froides permet de mieux fractionner et répartir le travail. Mais c'est un principe que j'utilisais déjà avec mon père, en laissant la pâte reposer dans un local non chauffé. Problème de la méthode, elle n'était applicable qu'en hiver.» La technologie a résolu le problème, mais elle ne remplacera jamais le savoir-faire de l'artisan. ■

«Lorsque mon grand-père a ouvert son commerce à Belfaux, il travaillait tout à la main et cuisait les pains au feu de bois. Son assortiment comportait trois ou quatre sortes de pain. Aujourd'hui notre boulangerie familiale en propose 35 différents, disponibles dans nos cinq points de vente», résume Christophe Ackermann, représentant de la nouvelle génération et reprenneur probable de l'entreprise. L'époque du patriarcat était aussi celle



**EN FAMILLE** Christophe, Jean-Louis et Albert Ackermann (de g. à dr.) se succèdent dans le laboratoire de leur boulangerie. LES TUILERIES-DE-GRANDSON, LE 31 JUILLET 2008

### » La Fête en pratique

**REPRÉSENTATIONS** Six séances sont prévues les 22, 23, 24, 29, 30 et 31 août 2008 à 20 h 45.  
**BILLETTS** Ils peuvent être achetés à la boutique de la fête à Echallens, sur [www.echallens2008.ch](http://www.echallens2008.ch) ou à l'entrée des arènes les soirs de spectacle de 19 h à 20 h 30. Offre spéciale pour le dernier soir comprenant le repas pour 20 francs supplémentaires.  
**ACCÈS** Le billet donne droit au libre parcours sur la ligne du LEB. Les automobilistes seront dirigés sur des parkings extérieurs au village (avec service de bus pour les personnes à mobilité réduite).  
**INFOS MÉTÉO** En cas de temps incertain, appelez le 021 881 34 80, ou le 1600 rubrique 5. Également sur [www.echallens2008.ch](http://www.echallens2008.ch). **S. MR**

## «Le blé reste toujours, et de loin, la céréale panifiable la plus cultivée en Suisse»

**INTERVIEW**  
Le directeur de la Fédération suisse des producteurs de céréales fait le point sur la culture du blé dans le Gros-de-Vaud. Et dans le reste du monde.



**Olivier Sonderegger**, directeur de la Fédération suisse des producteurs de céréales, a grandi dans le Gros-de-Vaud.

«Cela ferait certainement rire quelques collègues du Weinland zurichois. Mais «grenier à blé du canton» voire «de la Suisse romande» est certainement justifié. D'où vient ce surnom? Le Gros-de-Vaud produit 4,5% de la totalité des céréales panifiables du pays. Mais, comme il ne constitue que 3,6% des terres ouvertes en Suisse, la proportion de champs de céréales dans le paysage serait effectivement plus forte qu'ailleurs.

«Quelle est la raison de cette spécialisation? Le sol est profond et la pluviométrie adaptée à la céréaliculture. Les dimensions relativement importantes des champs permettent aussi des lots plus homogènes. Certains acheteurs viennent de loin pour trouver ici des céréales de qualité, même si les analyses en laboratoire ne confirment pas toujours leurs convictions. Le blé est-il toujours une culture importante? Je ne peux pas m'imaginer la Suisse sans blé, mais, pour subsister, il faut continuellement s'adapter. L'industrie exi-

gèra toujours plus de caractéristiques en fonction du produit fini: des couleurs de farine, des aptitudes particulières à la transformation ou des qualités diététiques spécifiques. Et il y a les incertitudes liées aux OGM, dont personnellement je ne sais pas trop à quoi m'attendre. Et sur le plan commercial? Le mouvement va inexorablement vers l'ouverture des frontières. Il faudra essayer de s'adapter en misant sur la qualité et la proximité de nos produits. Mais aussi en agrandissant encore les parcelles et en développant l'achat en commun de machines. Serez-vous présent à la Fête du blé et du pain? Évidemment. Il est intéressant de constater la force des traditions dans cette région. Et je suis content de voir autant de gens si motivés, alors qu'ils n'ont parfois aucun lien direct avec les mondes de la paysannerie, de la meunerie ou de la boulangerie. ■

Voir [www.fspc.ch](http://www.fspc.ch). Les céréaliculteurs seront présents à la Fête du blé et du pain avec une exposition et des animations au moulin d'Echallens.



**Nos cinq dégustateurs**, Fabrice Pionnier, Philippe Guignard, Stéphane Chouzenoux, Carlo Crisci et Martial Braendle (de g. à dr. sur la photo centrale) n'ont pas été tendres avec les neuf pains torsadés que nous avons soumis à leurs papilles expertes.

## Les toques sont sévères avec les torsadés

**DÉGUSTATION**  
Cinq cuisiniers et boulangers ont testé une sélection de torsus, le pain à la mode, issus de grandes surfaces, de chaînes et d'artisans.

**LAURE PINGOUD**

«Qu'est-ce qui fait la saveur d'un bon pain? C'est un mélange de goût, de croustillant, d'arômes et d'odeur», répond le boulanger vaudois Philippe Guignard. «Un goût de levain, un pain fermenté et non un blanc sans saveur», précise Fabrice Pionnier, boulanger du restaurant de Philippe Rochat, à Crissier. «Il y a aussi son aspect, sa musique lorsqu'il

craque sous la main. Son originalité», complète Carlo Crisci, patron du Cerf à Cossonay, en soulignant que le pain est le seul aliment dont il ne pourrait pas se passer. Et son confrère Stéphane Chouzenoux, du Chat-Noir à Lausanne, d'ajouter: «Il faut qu'il soit croustillant, bien aéré.»

«Moi, je préfère un pain qui a du goût, même s'il est moins beau. Et la texture est importante, car elle met les goûts en effervescence lorsqu'on mâche», complète Martial Braendle, chef de l'Auberge de Vouvry.

**Pouly, roi du marché**  
Autant de qualités que ces amoureux du pain ont eu de la peine à trouver mercredi, lors

de la dégustation d'une sélection de pains torsadés. Qui, eux, ont trouvé leur public. Car depuis le lancement du Paillasse d'Aimé Pouly, en 1993, ils sont presque devenus incontournables sur les étales. Le Paillasse enregistre 10% d'augmentation annuelle: en 2007, les sociétés de l'entrepreneur ont ainsi fabriqué 6000 pains par jour, sans compter les 30 millions de pains produits en 2007 par les franchisés en Suisse. Et le marketing de la marque profite aux 80 copies recensées sur le marché.

**«Globalement médiocre»**  
Nos testeurs ont jugé les torsus que nous avons sélectionnés selon leur aspect visuel, leur croustillant, l'odeur, la

cuisson, la mie et le goût. «Je trouve vraiment l'ensemble globalement médiocre», commente Philippe Guignard. Fabrice Pionnier, qui a attribué la note maximale de 4/10 à la Boulangerie Noz, est particulièrement sévère: «J'ai appliqué les critères de Philippe Rochat. Mais s'il avait été là, il n'aurait pas goûté certains pains.»

En moyenne, seul le Tordu de Manor, la Manorette, sort du lot. Sans pour autant susciter l'enthousiasme: «Il n'est pas si mal», résume Stéphane Chouzenoux. Quant au pain au levain de Migros, il se hisse à la deuxième place. Mais en profitant de ses atouts extérieurs, alors que son goût est jugé fade. Et c'est le pain de Globus qui termine en queue de peloton.

«Il n'a que des défauts!» tranche Philippe Guignard. Par ailleurs, la majorité des pains - après goûtés quelques heures après leur achat - ont péché par leur manque de croustillant. «Le problème avec ce genre de pains, c'est qu'ils deviennent vite mous», souligne Carlo Crisci.

**Créer plutôt que copier**  
Une condamnation pure et simple des pains torsadés? Les spécialistes ne contestent pas l'idée, qu'ils trouvent même plutôt bonne. «Mais c'est rarement réussi et c'est dommage, car il y a de bons boulangers qui font de mauvais torsus», constate Carlo Crisci. Et Fabrice Pionnier de militer: «Chaque boulanger devrait

faire son pain et non les copier, même si c'est la mode.» D'autant plus que ces pains torsadés empêchent de voir la qualité du façonnage, sa régularité et la coupe dans la pâte qui laissera une belle marque sur la croûte, une fois sortie du four. «Cela enlève le travail du boulanger. Or c'est sa signature», regrette Philippe Guignard. Et de souligner que de tels artisans du bon pain existent encore. Mais ils deviennent plus rares. ■

**DONNEZ VOTRE AVIS**  
■ Etes-vous content du pain que vous trouvez dans le commerce?  
LIRE EN PAGE 19

### » Déroulement de la dégustation

**LES DÉGUSTATEURS**  
Trois chefs: Carlo Crisci, Restaurant du Cerf, à Cossonay; Stéphane Chouzenoux, Le Chat-Noir, à Lausanne; Martial Braendle de l'Auberge de Vouvry. Deux boulangers: Fabrice Pionnier, boulanger chez Philippe Rochat, à Crissier, et Philippe Guignard, à la tête d'une entreprise de boulangerie, traiteur et restauration.

**LE DÉROULEMENT**  
Les pains ont été servis en entier, sans mention de leur provenance, sur des assiettes numérotées. Ils ont été achetés le matin pour être dégustés à 15 heures. Les

produits ont ensuite été évalués en fonction de 6 critères, non pondérés: l'aspect, le croustillant, l'odeur, la cuisson, la mie et le goût.

**LE CHOIX DES PAINS**  
Afin de tester un pain en vogue, une sélection de pains inspirés du Paillasse ont été soumis aux dégustateurs. Ils ont été achetés dans trois types de points de vente: les grandes surfaces (Coop, Migros, Manor, Globus), chez des indépendants et auprès des chaînes de boulangerie (Fleur de Pain, Pouly et Polli). En effet, bien que racheté par Pouly, Polli produit encore son ancien Tordu.

L. PL.

<p><b>1. Note: 5,8/10</b></p> <p><b>MANOR, MANORETTE</b> Prix: 6 fr. 20/kg</p> <p><b>Les +</b> Son aspect visuel, bien coloré, odeur agréable, cuisson plutôt réussie, assez croustillant, mie goûteuse et aérée. <b>Les -</b> Aurait pu être un peu plus cuit, mie un peu élastique. <b>Globalement</b>, ce pain obtient le plus de qualificatifs positifs au sein du panel de dégustation. Sans être perçu comme un «vrai bon pain», il y a une uniformité entre l'aspect visuel et le goût en bouche.</p>	<p><b>2. Note 5/10</b></p> <p><b>MIGROS, PAIN AU LEVAIN</b> Prix: 6 fr. 50/kg</p> <p><b>Les +</b> Bel aspect, croustillant, cuisson moyenne, croûte bien colorée. <b>Les -</b> Faible odeur, mie blanche. «Il a été trop pétri», explique Fabrice Pionnier. <b>Globalement</b>, ce pain a été façonné pour séduire les yeux plus que le palais. Il fait l'unanimité visuellement, mais les dégustateurs ont été déçus par son goût. «Il est meilleur à voir qu'à manger», résume Stéphane Chouzenoux.</p>	<p><b>3. Note: 4,5/10</b></p> <p><b>POLLI, LE TORDU</b> Prix: 13 fr./kg</p> <p><b>Les +</b> Aspect visuel moyen, cuisson moyenne, croûte bien colorée. <b>Les -</b> Pas assez croustillant, mie blanche, un peu fade. <b>Globalement</b>, ce pain assure son aspect visuel et gustatif, mais à un niveau jugé très moyen par les dégustateurs.</p>	<p><b>4. Note 4/10</b></p> <p><b>FLEUR DE PAINS</b> (6 points de vente dans la région lausannoise et à Morges) Prix: 10 fr./kg</p> <p><b>Les +</b> Mie aérée et colorée, assez bon. <b>Les -</b> Pas très beau et lourd, manque de régularité dans la forme, pas assez cuit, odeur pas très développée. <b>Globalement</b>, ce pain ne suscite guère d'enthousiasme chez les dégustateurs, mais ses points positifs se situent plus dans ses valeurs gustatives qu'esthétiques.</p>	<p><b>5. Note 3,9/10</b></p> <p><b>NOZ, PAIN AU LEVAIN</b> Rue Marterey, Lausanne Prix: 10 fr./kg</p> <p><b>Les +</b> Belle couleur de cuisson, mais pas séché, mie colorée. <b>Les -</b> Pas très beau, lourd, peu de fermentation, mie compacte, peu de goût, pas assez croustillant. <b>Globalement</b>, ce pain n'a pas vraiment de points forts pour les dégustateurs.</p>	<p><b>6. Note: 3,7/10</b></p> <p><b>BOULANGERIE BUËT, LE BÂTARD</b> Lausanne, Grand St-Jean Prix: 9 fr. 50/kg.</p> <p><b>Les +</b> Bon aspect visuel. <b>Les -</b> Mou, pas assez cuit, odeur faible, mie caoutchouteuse, trop acide. <b>Globalement</b>, ce pain a surtout interpellé les dégustateurs par son acidité. Certes, le levain y contribue, mais ici, la dimension acide domine trop, aux yeux des spécialistes.</p>	<p><b>6. Note 3,7/10</b></p> <p><b>COOP, LE TORSADÉ</b> Prix: 8 fr. 10/kg</p> <p><b>Les +</b> Aspect visuel correct, odeur «presque appétissante». <b>Les -</b> Pas assez croustillant, peu ou pas de goût selon les dégustateurs, pas assez cuit, mie lourde, pas assez levé. <b>Globalement</b>, ce pain ne possède pas vraiment de point fort. Premier à être goûté, il a d'emblée déplu aux dégustateurs.</p>	<p><b>7. Note 3/10</b></p> <p><b>LE PAIN TORSADÉ DE GLOBUS</b> Prix: 9 fr./kg</p> <p><b>Les +</b> Sont difficiles à trouver... les dégustateurs ayant vraiment peu goûté à ce pain. <b>Les -</b> Aspect chiffonné, pas maîtrisé, mou, cuisson trop faible, odeur acide. <b>Globalement</b>, «pas beau et pas bon», résume Philippe Guignard. A l'issue de la dégustation, tout le monde était d'accord pour le classer dernier.</p>	<p><b>Inclassable</b></p> <p><b>POULY, LE PAILLASSE</b> Prix: 10 fr. 80/kg</p> <p>Lors de la dégustation, les goûteurs ont estimé que ce pain ne datait pas du jour. Il a pourtant été acheté, comme les autres, le matin même. Dans ce contexte, Philippe Guignard l'a estimé injugeable. Un verdict auquel nous nous sommes ralliés. Il y avait en effet une opposition entre l'impression laissée par ce pain, placé lors des appréciations spontanées parmi les moins bons pains, et certaines notes.</p>
--	---	--	---	---	--	---	---	---