

Un boulanger bio à la campagne

Publié le 24 septembre 2006

Lorsque l'on installe un commerce, une boulangerie notamment, il est de bon aloi de chercher une place bien en vue dans une rue passante.

Lorsque l'on installe un commerce, une boulangerie notamment, il est de bon aloi de chercher une place bien en vue dans une rue passante. Ce n'est pas le cas d'Yves Le Signor et de sa jeune épouse Céline, qui viennent d'installer leur boulangerie bio, 4, impasse des Ecureuils, dans un quartier à la limite de la ville et de la campagne, derrière le collège de Kerzourat. « C'est notre magasin à la campagne », dit en souriant Yves, ancien Compagnon boulanger-pâtissier du devoir.

Ecole des Compagnons du devoir

C'est mardi dernier qu'ils ont ouvert cette nouvelle boulangerie qui ne manque pas d'originalité. L'an passé, François Abgrall, artisan couvreur, prend sa retraite et cède le vaste hangar qu'il a construit sur ses terres d'ancien agriculteur, à Yves Le Signor. Ce dernier l'aménage : un local de stockage et de vente, le fournil proprement dit et le troisième tiers comme maison d'habitation. La confiance règne chez le jeune boulanger, il a été formé à l'école des Compagnons du devoir. En 1998, il passe son CAP de boulanger et entame son tour de France. Il y restera cinq ans. En 2003, il s'arrête à Saint-Thégonnec, où exerce déjà un boulanger bio. C'est sa vocation, son pain sera bio. A l'exemple du maître Cornille, d'Alphonse Daudet, le jeune boulanger est têtu. « Mon pain, je le fabrique uniquement avec des céréales issues de l'agriculture biologique et ceci est certifié par un organisme qui effectue trois contrôles l'an, deux sur rendez-vous et un inopiné. Mes clients peuvent demander la traçabilité des ingrédients et j'ai, par ailleurs, un cahier des charges extrêmement précis à respecter ».

Pas de levure

« En fait, mon pain ne contient pas de levure. Il est fait uniquement de farine, d'eau et de levain. Le pain est totalement cuit au feu de bois. Le métier de boulanger consiste à nourrir les gens et personnellement je préfère les nourrir... bien. L'avantage du procédé est d'obtenir une meilleure conservation du pain qui ne dessèche pas à coeur. Evidemment, c'est un peu plus contraignant que d'appuyer simplement sur un bouton, mais quel bonheur de voir la pâte lever ». Pain blanc, complet, aux graines, aux noix, Yves travaille aussi bien le seigle que le sarrasin ou encore l'épeautre, cet ancêtre du blé que consommaient les Gaulois et qui serait, d'ailleurs, plus digeste. Biologique ne signifie pas manque d'originalité et le boulanger campagnard fabrique aussi du pain bio à l'huile d'olive et le « Tuchen Kador » hydraté à 100 % et fabriqué à partir d'une farine torréfiée dans le fournil de la maison. Question prix, il est vrai qu'il faut ajouter quelques centimes d'euro pour la baguette, « Obligé, explique Yves, la matière première coûte plus chère ». On trouve Yves et Céline sur le marché de Landivisiau, le mercredi matin; de

Landerneau, le mardi et le samedi; leur pain est distribué dans les bio-coop et les magasins diététiques de Morlaix et de Brest.

La boulangerie Le Signor, impasse des Ecureuils, au bout de l'allée de La Croix, est ouverte du mardi au samedi, de 15 h à 20 h et le dimanche matin, de 7 h 30 à 13 h.