

2020 - Quelle année !!!



Je me présente, pour ceux qui ne me connaissent pas encore : je m'appelle l'S et je suis l'indispensable grenouille météo de Solange qui lui indique chaque semaine sur quel type de temps et de température il faut compter afin qu'elle adapte en conséquence ses pâtes (en eau, en durée de pousse, en levain, etc...). J'essaie de faire ce que je peux mais ce n'est pas moi tout seul qui fais la pluie et le beau temps. Il y a aussi les humeurs de Solange (si, si) et puis Roger, le four défaillant qui lui joue plus d'un tour. Mais une chose après l'autre. Je suis venu aujourd'hui pour vous raconter un peu cette année folle de mon point de vue, moi qui suis perché en haut de mon échelle pour mieux observer tout ce qui se passe dans l'atelier de Solange...

Le début de cette année a commencé comme d'habitude, dans la cuisine de Solange. C'est un chouette endroit de vie de la petite famille où, les mercredi matin, se tient un café philosophe avec Alexandra qui fournit les noix mais aussi de multiples histoires du village ainsi que de sages réponses. Mais ma vie fût chamboulée le 1^{er} avril où j'ai déménagé dans mon nouvel atelier tout beau, tout neuf, dans la zone artisanale en Plannaz à Gland. J'ai rapidement fait connaissance avec mon nouveau co-locataire Roger, le premier four à pain aussi imprévisible que la météo... Au début, il y avait encore la table de cuisine de Duillier qui me tenait compagnie mais elle fût remplacée par une chic table de boulangerie en bois massif. Les débuts dans le nouveau local furent, grâce au confinement, fulgurants. J'en ai vu entrer des sacs de farine et sortir des pains! J'avais presque le tournis.

Puis vint l'été et les températures qui vont avec... Je vous dis franchement, elle a galéré, la petite Solange. Pas facile de travailler avec le levain dans des conditions pareilles. Surtout si on souhaite faire à l'ancienne, c'est à dire sans chambre de pousse (cet assistant à température contrôlée) et sans réfrigérateur. Il faut apprendre à travailler avec du vivant et avoir l'humilité d'accepter qu'on ne maîtrisera jamais à 100% le processus, qu'il y aura toujours un risque. Ce n'est possible qu'avec des clients qui jouent le jeu, qui préfèrent un produit vrai, vivant plutôt que standardisé et nivelé. J'en ai entendu des jurons, j'ai vu couler des larmes mais il y avait toujours cette passion qui l'animait, cette persévérance qui poussait la boulangère à essayer, à ré-essayer, encore et encore, pour vous livrer un produit peut-être pas toujours d'excellence mais au moins de qualité. Un GRAND MERCI à vous de l'avoir toujours soutenue, confortée et portée. Le pire ennemi dans ces moments-là, ce sont les doutes. Mais elle est arrivée à les terrasser, après des luttes acharnées où nous combattions côte à côte, elle avec sa pelle à enfourner, moi avec mon échelle, je vous épargne les détails...

Et puis, au fil du temps, cet atelier, qui devait ne rester que provisoire, est devenu son atelier définitif. Et nous voilà déjà dans les plans du futur. Nous allons aménager un couloir dans le fournil pour que vous puissiez, d'une part, venir chercher votre pain directement à la source (ou au four ;-)) et d'autre part, accéder «Au premier ciel», le joli lieu multifonctionnel que Sven va animer. Un coin café, un espace propice aux formations, ateliers et dégustations en tous genres (également disponible à la location), une galerie, une bibliothèque pour

nourrir corps, âme et esprit et quelques produits d'épicerie fine qui se marient à merveille avec du bon pain 100% au levain naturel. Et peut-être qu'il y aura des soirées de lecture, de discussions philosophiques ou des mini concerts, selon les règles sanitaires en vigueur... Je me réjouis de voir ça, foi de grenouille!

Et pis il faudra remplacer Roger, quand-même, ce four abruti qui n'en fait qu'à sa tête, ou presque. Ré-apprendre avec un nouveau four, je vous dis pas, on n'aura jamais terminé... mais la vie est un éternel recommencement et d'ailleurs nous voilà déjà en 2021!

J'en profite pour vous faire part de mes vœux pour cette nouvelle année: séparons-nous du superflu et revenons tous à l'essentiel ;-)

MERCI et à tout bientôt!

l'S, Solange et sa p'tite famille