

LOIRE SEMAINE DE L'ARTISANAT (5/6)

« Avez-vous des pains au chocolat à 15 centimes ? »

Loïc Ballet, journaliste et chroniqueur à *Télématin*, a mis la main à la pâte au Gruau lorrain, boulangerie stéphanoise tenue par Cédric Marcellier.

UN PARTENARIAT

La Tribune
LE PROGRES

Au guidon de son triporteur, le Stéphanois Loïc Ballet rencontre les grands chefs de la gastronomie française et parcourt le pays pour mettre en lumière les produits de ses terroirs sur *France 2* dans *Télématin*. C'est au Gruau lorrain, chez Cédric Marcellier, qu'il a fait escale pour façonner navettes, baguettes torsadées et fougasses.

« Ma baguette design pour la Biennale »

Jovial, débit de mitraille, l'homme de télévision retousse ses manches et façonne du mieux qu'il peut des navettes en compagnie de Nuno, salarié. Pas de doute, le monsieur est matinal. « Le geste est important. Moins on travaille la pâte pour lui donner sa forme, meilleur le produit sera », explique Cédric Marcellier. Le journaliste s'enquiert du nombre de navettes à réaliser. « Huit cents ! Je peux vous en faire dans le train si vous voulez. »

« On pourrait inventer un



■ Loïc Ballet s'applique à donner une forme torsadée à une baguette sous les regards de Cédric Marcellier (à gauche) et de deux salariés, Gaétan (au premier plan) et Dylan. Le geste sera vite retenu. Photo Claude ESSERTEL

concept de boulangerie mobile », répond le patron. Loïc Ballet est à son aise. Il enchaîne sur les évolutions de la boulangerie. « Paul Bocuse a fait sortir les chefs de leurs cuisines. Aujourd'hui, ce sont les boulangers qui sortent du fournil », lance-t-il au patron qui n'hésite pas à venir saluer les clients en journée.

La boulangerie Le Gruau lorrain, rue Denis-Escoffier, est la plus ancienne de Saint-Étienne. Les premières traces de son activité remontent à

1737. Cédric Marcellier a repris le commerce, il y a neuf ans. De cinq salariés, ils sont désormais quatorze à s'affairer sur deux niveaux, « presque en trois-huit : la nuit, la journée et le soir. Le four fonctionne de 1 h 30 à 19 h 30 », précise le boulanger. « Nous livrons une centaine de restaurants de la région stéphanoise et il y a 250 références en boutique. » Chaque mois, 120 quintaux de farine sont transformés. 12 000 kilos ! Un coup d'œil au pétrin et le

journaliste passe des pâtons dans une machine sur les conseils de Damien, apprenti du CFA de Mably.

Il demande : « Avez-vous des pains au chocolat à 15 centimes ? » Plus sérieusement : « Ce que je préfère, c'est le vrai pain avec du chocolat. » Ni une ni deux, des tranches au chocolat noir et d'autres au chocolat blanc apparaissent. L'occasion pour le boulanger d'expliquer qu'il travaille avec des produits locaux. En l'occurrence, du chocolat

Weiss. On descend l'escalier de fer en colimaçon dont les marches couvertes de farine glissent quelque peu. Gaétan enfourne flûtes et baguettes. Il montre comment travailler un pâton pour obtenir une forme torsadée. Loïc Ballet reproduit le geste. À la vue du résultat, il s'exclame : « C'est ma baguette design pour la Biennale ! Vous pouvez mettre Vu à la télé ! » Les suivantes seront plus conformes et vendues en boutique.

David Angevin

« Il y a quelque chose d'universel dans le pain, on en fait partout »

Loïc Ballet, journaliste et chroniqueur à *Télématin*

« Ça m'a plu qu'on me propose de tester un métier. Je voulais vraiment faire le boulanger. Je les ai un peu orientés en leur disant que j'étais libre de 7 à 10 heures. Quand on travaille à *Télématin*, on aime se lever tôt, les rues sont calmes, les rapports sont apaisés. C'est une certaine sérénité qu'on retrouve chez les boulangers. Il y a un contact direct avec la matière, ils touchent un produit qu'on porte à la bouche. Il y a quelque chose d'universel dans le pain, on en fait partout. En Asie avec la farine de riz, en Inde, dans le désert chez les Bédouins... »



■ Photo Claude ESSERTEL

REPÈRE

■ **En immersion Semaine de l'artisanat** Jusqu'à samedi, *La Tribune-Le Progrès* propose à ses lecteurs de découvrir des artisans de la Loire, qui ont accueilli des personnalités œuvrant loin de leurs activités quotidiennes.

DEMAIN Dominique Rocheteau, ancien joueur de l'ASSE, en immersion chez le chocolatier Stéphane Simonet (Maison Gaucher) à Sorbiers.

« La boulangerie est un métier aussi créatif que la pâtisserie, la cuisine »

Cédric Marcellier, boulanger au Gruau lorrain

« Depuis très jeune, j'ai été attiré par la boulangerie. L'artisanat, c'est un métier qu'on choisit par passion et pas au hasard. Il faut être attiré par la créativité. Aujourd'hui, la boulangerie est un métier aussi créatif que la pâtisserie, la cuisine. Avec la farine, on peut travailler à l'infini, c'est un produit noble. La transmission est importante dans l'artisanat. Le but, aujourd'hui, est de former des jeunes pour que nous mangions encore du pain dans dix ans. Il nous faut faire revenir les jeunes dans notre métier. »



■ Photo Claude ESSERTEL