

# « Vers une autre boulange »



« C'est souvent en boulangant le pain que mes pensées vont leur chemin. »  
Moro de Martinie Dandoy, reporter « Jeilja »

**J'ai** toujours été boulanger. Je fais du pain depuis l'âge de 3 ans.

Cette idée-là viendrait de ma grand-mère : soi-disant que, comme j'étais trop fragile, je n'aurais jamais été paysan, ainsi que mes parents. Sauf que moi, en idée, j'en avais une autre.

L'enfant inquiet que je fus montait souvent au grenier pour observer le tas de blé moissonné, car chaque année, progressivement et mystérieusement, il avait tendance à diminuer, puis à disparaître. Était-ce les souris, les voleurs, les fantômes ? Une question que je n'ai jamais osé poser, gardant pour moi la réponse au secret : « Où va-t-il ? »

Le meunier était bien le dernier auquel j'aurais pensé, car c'était, paraît-il, pour faire du pain. Mais moi, j'étais loin d'en faire le lien. C'est pourquoi, chaque jour sans école, je pédalais vers le bourg pour jouer au mitron, chez Joseph, dans le fournil du boulanger de Pannecé.



*Puis à 14 ans, j'entrais officiellement dans la vénérable corporation des boulangers de métier. De ce temps-là, je garderais le silence, car après dix années de monastère panaire, de lutte contre le sommeil, de baguettes mécanisées à la pelle, je quittais, au grade de compagnon, la grande famille de mes ancêtres enfarinés. Basta! »*

*Me prenant par la main, une autre aventure m'attendait sur son chemin. Rideau! Les années ont passé, mais je suis encore et toujours boulanger, bien qu'un « autre » boulanger. Ainsi est née, ensemencée, fermentée, associée, la pétrissée des « Copains-Gallo-pains » depuis 1982 : une bioboulangerie, néo-boulangerie artisanale au levain des temps anciens, pour du pain d'aujourd'hui et à deux mains, si vous le voulez bien! C'est à Quilly, près du paradis.*

*Car entre-temps, la question d'enfance : « Où va-t-il? » s'est résolue d'elle-même. Mais aussitôt renversée par une autre : « D'où vient-il? » ce fameux blé des champs. J'ai alors repris mes croisades d'adolescent pour aller visiter, observer, vérifier comment vraiment était cultivé ce fabuleux froment. C'est là que j'ai choisi ma terre, au naturel, sans béquille artificielle. La seule où je pouvais déposer mon grain de blé en toute tranquillité, dans la fécondité d'un sol respecté. Tel un bébé doucement posé sur son oreiller de plumes immaculées. Alors « Où vas-tu? », « D'où viens-tu? », c'est sûr! Mais jamais deux sans trois : « Qu'en fais-tu? » frappe à ma porte. Qu'il entre!*

## ***Re-naissance***

*Quand, il y a quelques années, j'entends parler des blés anciens, j'associe cette nouveauté à du folklore, un jeu de musée, une passion de gens attachés à leur passé, ou qui ont peur de s'ennuyer. Pour moi, boulanger de métier, ex-fédéré et diplômé de l'officielle corporation, les blés n'existaient que par la farine et n'avaient de valeur qu'en force boulangère. Mis à part quelques vagues souvenirs de « Capelle » et de « Hardy » que mon père cultivait dans ses champs. Des blés comme les autres! Mais discrètement et à mon insu, l'idée faisait son propre chemin vers mon intime pétrin.*

*Toutefois, bien avant de m'emballer pour ces blés-là, je fus pris d'un sentiment bizarre, car j'ai d'abord découvert tous ces discours de mensonges qu'un blé n'est panifiable que sélectionné par des techniciens de laboratoire. Cette tromperie m'a révolté et, pour cette raison, je voudrais maintenant renier ce que fut ma foi en l'industrie meunière. J'ai été abusé par les théories du profit. Choqué par les méprisables et sombres intentions de la productivité, le levain-chef avait conquis mon fournil depuis fort longtemps, mais les blés, j'avais oublié jusqu'à leur existence. Aujourd'hui, boulangers et paysans sont trop séparés. Les blés sont d'un monde étranger pour un boulanger qui veut seulement de la « bonne » farine pour faire son pain. Le paysan-boulangier vient relier ces deux indifférences et rejoindre deux ignorances complémentaires.*

*Je reste boulanger, mais je me rapproche des paysans. Il s'agit là de « champs de conscience », par le fait de gonfler le ballon d'une réalité toujours trop limitée. Le boulanger que je suis sort de son fournil réservé à cette seule définition. Et rencontrer les blés anciens, c'est s'ouvrir à un monde de liberté, de diversité et sortir du processus d'exclusion, de répression.*

*Boulangier des blés anciens impose, conduit, à cette sorte de magie qu'il est possible, avec « ça », de faire quand même du pain. Il se laisse faire en pain! Et, miracle, aussi bien qu'avec n'importe quel baratin de nos si grands moulins. Je suis à genoux devant mon pétrin. Je bise cette farine blanche telle un amant la joue d'un saint. Ô GalloPain! Que faisais-tu de tes prophètes? Tu ne les avais ni vus ni reconnus. Mais c'est que ces blés-là sont bien plus grands qu'eux!*

*Maintenant, je cherche des paysans pouvant semer des blés comme ceux-là pour mon fournil. Mais le choc est encore là. J'ai besoin de plancher! J'attends encore de voir. Je jette un œil par le coin de la porte sur le fournil de ces étonnants paysans qui osent se mettre à la boulangerie. J'hésite*

*encore, je fais des essais. Je me pétris en cachette des bouts de fournées en blés sacrés. Car ils le sont, et avec le son, qu'ils soient honorés, é-levés en pains a-dorés sur l'autel de leur destinée. Et alors, ainsi que le pain doit quitter son étagère, le boulanger est invité à lâcher ce qu'il a reçu de son métier. Autre vocation dans le champ du mitron partageant sa moisson.*

## ***Trans-mission***

*Quand l'expérience de l'un rencontre celle de l'autre, il y a transmission : c'est un système croisé. Mais répéter un savoir sans l'avoir expérimenté est une sorte de lamellé-collé artificiel : c'est une caricature du principe d'enseignement. L'oiseau ne fait son nid qu'à la saison des nids. Or, la « scolarité » est comme semer du blé hors saison, dans l'eau, la neige ou la terre brûlée. Là où nous sommes sûrs qu'il ne pourra jamais germer. Dans un véritable lieu de transmission, le mot « scolaire » a disparu. Il doit disparaître. Ni cage, ni perroquet, mais des maîtres et des maîtresses que nos jeunes enfants ont encore la chance d'avoir près d'eux.*



*En réalité, le maître et l'élève ne font qu'un. C'est une unité. C'est l'amande et le germe d'un même grain. Le maître est disponibilité quand l'élève est curiosité. Des maîtres très jeunes et de vieux élèves se côtoient. Ils sont l'un l'autre à la fois. Jamais l'un sans l'autre, car cette division serait condamner tout pouvoir de germination.*

*La qualité d'une transmission est la conséquence d'une vie au service d'une œuvre, d'une œuvre au service du monde. Parler de transmission est à cette condition : être soi-même une terre fertile pour la rencontre entre ce qui arrive et ce qui accueille. La technique, le savoir ne sont que le squelette de la connaissance. Sachant que déjà, une toute petite expérience contient une grande connaissance. Alors qu'un grand savoir, faute d'être incarné, n'est que répétition. C'est vider un seau (!) pour en remplir un autre.*

*Le désir de transmettre est un sens inné des habitants de la Terre. Il est permanent, comme l'est le besoin d'encore apprendre. Trop de « retraités » de la vie ont abandonné l'un et l'autre de ces trésors-là. Le fruit est tombé et personne n'en a profité. Mais cette envie ne peut naître que d'une vie « bien » remplie. Autrement dit, de comment ai-je mis le meilleur de moi-même au service du besoin de l'autre.*

*À Triptolème, cette éthique-là, c'est pain bénit comme chaudron magique pour chauffer les désirs et les réponses. Cette école sans la scolarité est une sorte d'auberge, menu à la carte, ouverte à tout voyageur en chemin, en quête de croissance pour lui-même, sans marcher sur le jardin de son voisin.*

*Sa pédagogie s'appuie sur le besoin et l'observation. Mais la qualité de ce que propose la « personne ressource » n'est rien sans la force d'accueil du « porteur de projet ». C'est le jeu de la pollinisation et de la fécondation.*

*Le temps d'un week-end ou pendant une semaine, les modules boulange de Triptolème poussent chacun à faire ricochet sur sa propre vie. Le boulanger va alors ouvrir son fournil intérieur et prendre le risque de la fleur qui doit s'épanouir. Et comme l'abeille, ces porteurs de projet seront à leur tour « trans-porteurs » du pollen de découverte qu'ils auront recueilli sur leur passage. C'est l'école de « Tripto-pollen » dont je suis fier d'en naître l'élève et d'y maître la main à la pâte. »*



*Bienvenue dans mon fournil, là où la boulange s'est mille fois multipliée, telle des étincelles dans le ciel étoilé, maintenant semé en graines de boulanger.*