

Marc Haller: “Vivo una relazione affettiva con la mia pasta di pane”

Per Marc Haller fare del pane è un pretesto, umanistico, un pretesto di condivisione. È Nel pieno della

scrittura della sua biografia a 58 anni. Ritorno sul suo passato di panettiere industriale, la sua rinascita dopo il suo pellegrinaggio e la sua filosofia di vita.

Quando ha saputo che sarebbe diventato un panettiere ?

Quando ero ancora nella pancia di mia madre la levatrice a Orbe decise di accelerare il mio arrivo al mondo. Impastò La pancia di mia madre, impastò la mia pasta umana. E una iscrizione, quella ha senza dubbio marcato il mio destino poi, a Yverdon sul cammino della scuola, passevo davanti da numerose panetterie. L'estate lasciavano le loro porte aperte e tutti gli effluvi del pane e dei dolci mi accompagnavano. Quando avevo 14 anni sapevo che sarei diventato un panettiere.

Come ha vissuto questi anni come capo della sua azienda?

La panetteria moderna era il mio sogno di 19 anni ma riprendendo un'azienda sapevo che avrei dovuto lavorare come un matto. Avevo deciso di lavorare 10 anni a tempo pieno poi di fare altre cose.

Abbiamo progredito velocemente, poi siamo arrivati a fare 1.2 milioni di fatturato dopo cinque anni. Avevo due negozi, consegnavo ogni giorno a 30 clienti, facevo perfino 2000 cornetti la domenica.

Era una spirale, vivevo come un orso, non approfittavo degli scambi con i clienti, finalmente furono 15 anni di prigione. Si ero riuscito, ma ero sfinito. Poi due miei amici panettieri sono morti fra cui uno che era già arrivato alla pensione. Fu uno shock allora ho deciso di smettere tutto quanto, ho venduto la mia azienda e mi sono divorziato.

Che cosa Le ha ridato il gusto di vivere ?

Nel 2006 sono andato sul Cammino di Compostelle. È il viaggio che avrei dovuto fare quando avevo 18 anni, e l'ho fatto durante la mia crisi della quarantina. Ho camminato da Ginevra fino alla Galizia, 2000 km in tre mesi. Questo viaggio ha cambiato la mia vita. Il secondo giorno ho comprato un pane al lievito, che mi ha accompagnato 6 giorni. Una luce si accese, e fu la rivelazione. Al mio ritorno a Yverdon ho fatto prove per nove mesi con un piccolo forno, poi fu obbligato di andare a vendere al mercato perchè non avevo più soldi. Avevo 20 kg di pane ne ho venduti 12. Questo giorno mio padre m'ha preso tra le braccia; ho ricevuto la sua benedizione a 43 anni. Ero felice.

Come percepisce il suo lavoro adesso ?

Non era evidente all'inizio. Vivere della vendita dei miei pani. Ho fatto il mio primo mercato all'inizio di giugno 2007 poi ho cominciato in settembre a formare della gente. Dopo Yverdon mi sono impiantato a Pomy poi finalmente all' Abergement. Spesso la gente mi chiede come sono rimbalzato, come è possibile di vivere con una così piccola azienda.

Mi sono fissato massimo di 420 kg di pane per settimana senza riduzione senza consegna e dormendo la notte.

C'è bisogno di essere regolari, affidabili e di non essere assenti dal mercato. I clienti sono qui, i legami si creano. Finalmente non è più un lavoro.

Quale relazioni ha con questo pane al lievito ?

Quello che è affascinante è che abordo la pasta di pane con molta più coscienza di quando utilizzavo delle macchine. Non c'è più bisogno di petrire, mescolo e poso un segno magico dopo la farina. È il tempo che fa tutta la differenza. Allora succede qualcosa quando si posa la pasta sulle pietre vibranti del forno. La lentezza è di ritrovare l'umanità, la condivisione. Accolgo infatti tanti praticanti venuti da orizzonti vari, dall'estero, dei medici, degli avvocati. Molti desiderano rinnovarsi e con la crisi sanitaria le richieste di formazione sono esplose! La pasta

di pane è meravigliosa perché si può vivere una relazione affettuosa. Se si prende il tempo di connettersi con lei da molto e diviene viva.