

« Les pains de mon chemin »

Ce mercredi 16 février, la Fondation Indigo a accueilli Monsieur Marc Haller, boulanger, dont un parcours de vie hors des sentiers battus a inspiré la raison sociale. Les Pains de mon chemin, à la fois chemin de chaque jour, avec ses remises en question et Chemin de Compostelle, générateur de ressourcement et de prise de conscience.

Ce moment d'échange et de partage a permis à tous les participants de réaliser que le pain de chaque jour, banalisé au fil du temps, est en réalité générateur d'énergie vitale et porteur d'une symbolique trop souvent oubliée.

Marc Haller a évoqué le lien très fort qu'il a tissé avec le pain, lorsque, dans sa petite enfance, il aidait sa mère à pétrir la pâte pour la fabrication de galettes de blé et d'avoine. C'est un véritable hommage rendu à cette maman qui préparait la nourriture avec amour et beaucoup d'affection pour sa famille ; de plus, des souvenirs très vivaces du toucher et des odeurs relatifs au pain lui ont donné envie de créer quelque chose autour de ce dernier.

Avec une grande philosophie, empreinte de poésie, le boulanger compare la pâte à l'être humain, disant que toute la vie est dans la céréale qui, comme chacun de nous, a besoin d'une terre fertile et de temps pour grandir, il faut donc accompagner la pâte car elle est notre miroir.

Parcours professionnel

C'est donc à l'âge de 14 ans que Marc Haller a choisi son métier avec détermination, malgré les contraintes inhérentes à cette profession exigeante. Son apprentissage terminé, et après quelques années de pratique, il a eu l'envie de se mettre à son compte, motivé à apporter un plus à la famille qu'il souhaitait créer. Réalisant son projet, il s'est installé à Morrens et très vite, au vu de la demande, a ouvert une succursale à Lausanne, ce qui impliquait des journées de travail harassantes, semaine et

Mme Patrizia Jaquier, de l'Espace Indigo, et M. Marc Haller.



Photos :
Christophe Carisey



Trois générations pour découvrir le façonnage du pain.



De la pâte aux pains...

dimanche, ne lui permettant plus de s'accorder un peu de temps et d'apporter à sa famille une présence suffisante, le client était devenu prioritaire !

A fin 2002, suite à des problèmes familiaux relatifs à cette activité débordante, le dilemme s'est imposé au sujet de la répartition du temps de travail et des plages de liberté dont il avait de plus en plus besoin. De ce fait, il a remis son entreprise et s'est accordé une année sabbatique, mise à profit pour la réflexion, le développement personnel et une recherche de travail lui permettant de reprendre contact avec les gens.

Temps de ressourcement et de découverte

Après quelques années d'un job peu gratifiant, Marc Haller est parti accomplir le chemin de Saint-Jacques de Compostelle ; le fait d'aller respirer dans la nature et de rencontrer des pèlerins de toutes conditions fut un cadeau inestimable. Au cours de son périple, il a naturellement acheté du pain et est allé à la rencontre des boulangers dans les villages traversés, ceux-ci travaillaient avec des semences anciennes et utilisaient de la levure naturelle. Après un

court stage auprès de paysans-boulangers, afin de s'initier à ces méthodes ancestrales, il s'est donné 9 mois pour réapprendre le métier avec des produits naturels, ainsi il a retrouvé l'enthousiasme et la joie de la fabrication du pain au feu de bois, qu'il est allé vendre sur les marchés, par tous les temps.

Actuellement, Marc Haller utilise le four communal de l'Abergement qui, après avoir été transformé en congélateur collectif, a été réhabilité dans sa fonction primitive, tout un symbole... Le boulanger cuit son pain le mardi et le vendredi afin d'alimenter les marchés.

La main à la pâte

Après avoir écouté avec beaucoup d'intérêt le récit du parcours de vie de ce boulanger passionné, les personnes présentes à la Fondation Indigo ont été invitées à participer à l'élaboration de pains ronds d'une livre, cuits dans le four à bois de la maison ; une expérience enrichissante, favorisée par le charisme de l'artisan et par l'accueil souriant de Patrizia Jaquier, responsable de ce lieu chaleureux, dans lequel le partage et l'écoute sont les maîtres-mots.

