Terroirs & Marchés

Terroir

Vins suisses
La promotion des crus helvétiques reprend des couleurs
19

Bourses

??? petites annonces
Butinez chaque semaine dans le plus gros bouquet de bonnes affaires!
20



PORTRAIT Marc Haller

Son pain, son levain, son chemin

Marc Haller a rallumé le four communal de L'Abergement (VD). Le boulanger façonne diverses variétés de pains au levain deux fois par semaine et tient un banc au marché d'Yverdon-les-Bains (VD). Photos Jean-Claude Curchod

Il y a six ans, le Vaudois Marc Haller a cédé sa florissante boulangerie pour retrouver le vrai goût du pain et de la vie. Depuis son retour des chemins de Compostelle, il élève ses pains au levain naturel et a rallumé un vieux four à bois communal à L'Abergement (VD)

Penché dans la gueule de son four, Marc Haller sort, un par un, d'énormes pains ronds, poudrés d'un chaleureux soleil de farine. Noix, noisette, figues, épeautre, tomates-olives, seigle, curry cumin… onze saveurs rejoignent bientôt les vastes corbeilles qui encombrent l'entrée du four communal de L'Abergement. Demain matin, Marc les emmènera au marché d'Yverdon-les-Bains (VD) où son étal attire amoureux du pain et amateurs de produits bio. D'ici là, il y a encore du pain sur la planche, mais Marc Haller ne se stresse plus. A l'instar de ses pâtes qui ont levé pendant vingt-quatre heures, il respire le calme et la plénitude. Avec le sourire du sage, il prend aujourd'hui le temps de rencontrer les autres, de raconter son histoire et de transmettre son amour de la qualité.

Boulanger, Marc l'est dans l'âme depuis longtemps: «Enfant, j'étais un petit joufflu qui adorait les pâtisseries. A 14 ans, j'ai décidé de devenir boulanger.» Après son apprentissage à Yverdon, les choses s'enchaînent rapidement. A 25 ans, il se marie et reprend à son compte une boulangerie et un tea-room à Morrens (VD). Moins d'un an après, il ouvre une succursale à Lausanne et engage un troisième employé. Les livraisons se succèdent à un rythme effréné, les heures de travail aussi, week-end compris. A 30 ans, le boulanger cède son commerce lausannois et réinvestit les fonds dans une autre boulangerie, à Bussigny (VD). «Je savais que ce serait une vie de fou, mais c'est l'image que j'avais de la réussite, alors je n'ai pas réfléchi plus loin!» sourit-il aujourd'hui.

Le chemin de Saint-Jacques

Au bout de onze ans de travail acharné, Marc Haller «pète les plombs». Une infection à la gorge et c'est le déclic. Mal dans son cœur et dans sa peau, incapable de communiquer, il décide de tout plaquer. Et sa femme et sa boulangerie. Avec l'aide de thérapeutes, il entreprend un gros travail de fond qui lui permet de se réconcilier peu à peu avec lui-même. Sa quête le conduit en 2006 sur les chemins de Compostelle: trois mois et 2000 kilomètres jalonnés de rencontres décisives. «Deux jours après mon départ, j'ai acheté un pain au levain naturel de 500 grammes. Il m'a nourri et rassasié pendant six jours, tout en restant frais. Une révélation!» A tel point qu'au mont Tournier, en Savoie, Marc Haller décide d'aller à la rencontre des boulangers qui fabriquent leur pain avec du levain. A Conques, dans l'Aveyron, il croise le chemin de Vincent, jeune boulanger formé chez les Compagnons du devoir. C'est l'occasion d'échanger – et de philosopher – des journées entières sur la vie et le métier, sur le pain et sa qualité. «Puis il y aura aussi Raphaël, Simon, Jamel et tant d'autres qui m'aideront à retrouver le goût du pain et de la vie», souligne Marc Haller.

Rallumer le feu

De retour à Yverdon, Marc pète le feu. Pendant neuf mois, il expérimente levain et cuisson au bois dans le four à pizza d'un jardin communal. Son objectif est clair: «Je voulais être un boulanger de jour. J'y suis parvenu en travaillant avec très peu de levain et sans pétrir. Mes pâtes lèvent tranquillement pendant la nuit. La céréale n'est pas malmenée, cela se ressent au niveau de la qualité.» La farine bio s'imposera aussi comme une évidence.

En juin 2007, Marc Haller participe à la Fête du pain et du vin à Ollon (VD), puis aux portes ouvertes des Caves de Bonvillard (VD). Ses pains font un tabac. En août, il donne ses premiers cours au four de la cure de Pomy (VD). En novembre il déniche le four communal de L'Abergement.

Aujourd'hui, malgré le succès, Marc Haller ne tient pas à faire plus de 250 kg de pain par semaine: «Je brûle surtout de l'envie de transmettre mon expérience, d'apprendre aux gens à refaire du pain de qualité. J'aimerais que partout des fours se rallument.»

Aino Adriaens

Marc Haller, si vous étiez…

- ***Un élément?*** *L'eau, parce c'est l'émotion. Elle est partout et c'est le vecteur de la vie.*
- ***Une céréale?*** *Le blé, ancien de préférence car il est encore plus proche de la réalité. C'est à nous de nous adapter au grain, pas le contraire.*
- ***Un outil?*** *Mes mains. Elles sont mon plus bel outil.*
- ***Une chanson?*** L'Aigle noir *de Barbara. Elle passait à la radio quand je faisais mon apprentissage. C'est celle qui m'a le plus touché dans les tripes.*
- ***Un chemin?*** *Forcément celui de Saint-Jacques, car c'est celui sur lequel je marche encore aujourd'hui.*