

# Une passion totale pour le bon pain

ARLON/LORRAINE/LUXEMBOURG « Pains et Tradition » en a marre du pain chimique



Chez Pains et Tradition, le pétrissage manuel, pour réoxygéner la pâte, est fondamental, comme le temps lent de travail, pour que la pâte lève naturellement. © J.-L. B.

► Jean Kircher, fondateur de Pains et Tradition, se bat depuis 20 ans contre la malbouffe.  
► Sa façon de concevoir le pain est une réflexion et un combat quotidien.

Pains et Tradition. Tout est presque dit dans ces deux mots qui constituent le combat permanent de Jean Kircher, « slow baker », issu d'une famille de meuniers alsaciens depuis 1732. Mais ce boulanger passionné par son métier pousse bien plus loin sa philosophie et son éthique de travail au quotidien. On peut y ajouter respect et choix pointu des matières premières, importance du travail manuel et savoir-faire. À l'opposé de la malbouffe et de la chimie agroalimentaire. Avec un certain succès puisque la croissance de « Pains et Tradition » se situe à 22 % en 2015.

Jean Kircher est arrivé de son Alsace natale dans le triangle belgo-franco-luxembourgeois voilà une vingtaine d'années. Aujourd'hui, il produit près de 400 sortes de pains et baguettes dans deux unités de façonnage basées à Mont-Saint-Martin (Fr) et à Hautcharage (GDL), tandis qu'une belle boulangerie franchisée vient d'ouvrir ses portes

côté belge, à Weyler (Arlon). Une véritable vitrine vivante pour ceux qui aiment le bon pain.

Les deux unités de production tournent 24h sur 24, et ce timing pourrait faire croire que « Pains et Tradition » produit du pain industriel. Mais c'est justement tout le contraire ! Là où un boulanger met 1h à faire sa baguette, il en faudra 6 minimum chez Pains et Tradition qui ne force pas la levée de la pâte.

Jean Kircher se bat pour du pain fait à base de farines ne contenant pas le moindre amé-

« Pour soigner un pseudo-mal, on crée des pains pur sucre, avec un indice glycémique maximal » J. KIRCHER

liorant, au contraire de la grande majorité de ce que l'on trouve en boulangerie. « C'est un secteur sinistré en termes de qualité, n'hésitez pas à dire Jean Kircher. Des industriels ont mis la main sur le marché pour y intégrer des améliorants à foison. La petite meunerie a continué à se battre mais avec l'Europe, tout est ouvert aux dérives. Ces émulsifiants sont une vraie bombe dans le pain, pour lui donner du volume et le faire gonfler vite. Et maintenant, on trouve des cocktails enzymatiques issus d'OGM qui ne sont même pas soumis à déclaration. Les industriels bricolent donc comme bon leur semble. »

Jean Kircher voit dans cette pollution alimentaire omniprésente la source de toutes les allergies dont se plaignent de nombreux consommateurs. « Les aliments sont morts. Le corps les rejette, par allergie, avec comme pointe extrême le cancer. Le tout couronné par le terrorisme hygiénique. L'homme a toujours vécu avec des bactéries, pas avec la chimie ! Pourquoi y a-t-il tant d'allergiques aujourd'hui, notamment au gluten ? On se voile la face. C'est l'alimentation qui est en cause. Il y a de vrais malades allergiques, les coéliciaques, qui sont intolérants complets dès la naissance, mais la majorité sont des allergiques alimentaires. Et que leur donne-t-on à manger ? Des produits sans gluten ! Pour soigner un pseudo-mal, on crée des pains pur sucre, avec un indice glycémique maximal auxquels on ajoute de la chimie. Le consommateur doit ouvrir les yeux. Cela me révolte. »

Il ne faut donc pas parler de pain sans gluten à Jean Kircher qui a pourtant des demandes incessantes... Il se bat aussi contre le surplus de sucre dans la boulangerie. Il veut prouver que sa fabrication et les matières premières utilisées lui permettent de concevoir des pains à indice glycémique faible, beaucoup plus qu'ailleurs. Une étude pointue est en cours avec une unité de l'université de Nancy. ■

JEAN-LUC BODEUX

## technique Qualité et patience

De la bonne eau, de la farine de qualité, sans adjuvants, et la main de l'homme. Voilà le secret historique du bon pain. En lui laissant du temps pour « bien se faire ». La boulangerie de Hautcharage produit des pains sur trois lignes, en continu, dont deux bios. Mais l'objectif est d'arriver à du 100% bio. Mont-St-Martin est réservée aux pains conventionnels et aux viennoiseries, mais sans adjuvants.

La moitié des 2.000 tonnes de farine travaillée chaque année par « Pains et Tradition » est bio et provient du moulin familial alsacien. Pas du bio chinois... Pourquoi pas tout en bio ? « Pour une question de coût qu'une clientèle ne veut pas mettre même si la différence n'est pas extraordinaire. Mais même sur du pain conventionnel, les graines (sésame, courge, etc) ajoutées sont bios. »

A Hautcharage, le vaste hall boulanger permet de se rendre compte du rythme soutenu mais paisible de travail. Ici, on laisse le temps à la pâte de monter, que ce soit avec de la levure ou du levain. De la levure dosée à 0,3% là où l'industrie en utilise 2 à 3%. Si le pain n'est pas fini à temps, c'est une seconde équipe qui assurera la relève. Sur les 110 employés,

80 sont des boulangers diplômés. Et ceux qui ne le sont pas sont envoyés à l'école de boulangerie de Paris, aux frais de l'entreprise. Puis Jean Kircher affine leurs connaissances dans la microboulangerie/labo maison, qui perfectionne leurs connaissances et permet d'effectuer des tests de pain grandeur nature.

### Un pain avec plus de goût

Tout est minutieusement pensé. « J'utilise des pétrins à fourches et pas à spirale, plus violents pour la pâte qui est brassée 600 fois, et pas 1600 comme dans les boulangeries classiques. Plus on oxygène la pâte, plus on la blanchit et moins elle a de goût. Quant à l'hydratation, si l'industrie utilise de 50 à 55 litres d'eau pour 100 kg de farine, ici, c'est entre 68 et 72 litres. La pâte sera moins collante. »

Vient ensuite le pétrissage dans des pétrins faits spécialement pour « Pains et Tradition ». Car dans les boulangeries modernes, cet outil pourtant emblématique de la boulangerie est remis au rang d'antiquité. « On passe directement du pétrissage au façonnage. C'est pourtant une étape fondamentale, commente Jean Kircher. Les pains sont vivants, fragiles. Il faut constam-

ment être à l'écoute de la pâte. Cette opération de fermentation, dite pointage, dure de 4 à 5 heures, à une température ambiante de 23-24°. » Durant ce laps de temps, un boulanger retourne la pâte manuellement, pour la réoxygéner et favoriser le travail enzymatique. Suivra le façonnage, avec découpe de la pâte en petits blocs pour une seconde fermentation, puis la cuisson dans de vastes fours au gaz, sur sol de pierre. L'enfourneur décide alors, avec son expérience, de sortir le pain quand il est cuit. Parfois précuit à 70% car si « Pains et Tradition » vend du pain frais et finit dans la région, c'est-à-dire jusque Bruxelles, le marché à l'exportation, de l'Allemagne à la Russie en passant par la Scandinavie, le Qatar et Taiwan, nécessite de livrer des pains congelés que le commerçant final devra finaliser par une cuisson qui donnera de la couleur au pain, par caramélisation de la croûte.

C'est ainsi que le pain frais est livré dans des grandes surfaces de la région et en direct dans des restaurants, dont une centaine d'étoilés en Belgique, en France et au Luxembourg. Cela représente 20% du chiffre d'affaires. « Un bon pain sur une table, c'est la carte de visite de base d'un bon restaurant », justifie Jean Kircher. ■

J.-L. B.

# SOLDES

## JAMBES & WIERDE

# LITERIE MASSART

### Investissez dans votre confort

**auping**  
Auping Auronde  
le classique contemporain  
Auping, Bonne nuit, bonne journée  
**-15%**

**GRAND CHOIX DE RELAX**  
Électrique Lift à partir de **699€**

**hommage**

**BULTEX**

Ensemble Féline Boxspring + Matelas Pocket Bultex 7 zones déhoussable ± 21cm  
140 x 200 / 160 x 200 / 180 x 200  
1 prix ! **959€**

**Beka**  
Prix d'ensemble (matelas inclus)  
€ 1.999 (fixe)  
€ 2.999 (électrique)

**Profitez de nos soldes jusqu'au 31 janvier**

NOUVEAU !  
Chaussée de Marche, 919  
**WIERDE**  
081/74 19 59  
Heures d'ouvertures :  
du lundi au vendredi de 9h30 à 18h.  
Samedi de 10h à 18h

Avenue J. Materne, 52  
**JAMBES**  
081/30 03 41  
Heures d'ouvertures :  
du lundi au vendredi de 9h à 18h.  
Samedi de 10h à 18h

www.massart-literie.be

**-30%**

**Matelas hypoallergénique**  
Noyau à ressorts enséchés  
7 zones avec garnissage bultex®

90 x 200	<del>323</del>	<b>226€</b>
140 x 200	<del>484</del>	<b>338€</b>
160 x 200	<del>541</del>	<b>378€</b>
180 x 200	<del>617</del>	<b>431€</b>
duo 140 x 200	<del>589</del>	<b>412€</b>
duo 160 x 200	<del>622</del>	<b>435€</b>

**-25%**

**Matelas pocket**  
Noyau microressorts

90 x 200	<del>579</del>	<b>434€</b>
140 x 200	<del>875</del>	<b>656€</b>
160 x 200	<del>965</del>	<b>723€</b>
180 x 200	<del>1100</del>	<b>825€</b>

**-25%**

**Matelas hypoallergénique**  
Matelas hypoallergénique /  
Noyau latex 14cm /  
3 zones ergonomiques de confort

90 x 200	<del>289</del>	<b>269€</b>
140 x 200	<del>525</del>	<b>401€</b>
160 x 200	<del>589</del>	<b>441€</b>
180 x 200	<del>617</del>	<b>431€</b>
duo 160 x 200	<del>885</del>	<b>512€</b>

## Votre piscine à prix fou!

Salon **batimoi** 19<sup>ème</sup> éd.  
WEX - MARCHE-EN-FAMENNE

**22 → 25** JANVIER 2016  
PALAIS 6 STAND 6bc8

**071 / 25.35.28** [www.leisure-pools.be](http://www.leisure-pools.be)

22080730

PU22880730/ML-E

ANIRCOA