

LE PORTRAIT DU LUNDI

De l'eau au moulin de Jean Kircher

Son amour du bon pain l'a amené à transformer le moulin familial d'Ebersheim en centre névralgique de sa société « Pains & Tradition » qui fournit une centaine de restaurants étoilés en pains précuits et surgelés. Adeptes du Slow food, Jean Kircher a ouvert au début de l'année à Ebersheim un atelier pour que le grand public puisse s'initier aux secrets de la boulangerie.



Quand Jean Kircher a racheté il y a trois ans le moulin familial d'Ebersheim, il y a ouvert une boutique pour vendre pains et farines de la maison. Sur l'un des murs de la petite partie bistrot, la saga Kircher se décline en image.
Photo L'Alsace/Jean-Marc Loos

Anne Suply

Il est la dixième génération de la famille Kircher, des meuniers à Ebersheim depuis 1760. L'histoire était déjà écrite : « J'étais prédestiné à prendre la relève de mon père, mais j'ai voulu suivre ma route. À ma façon. » Alors, Jean a quitté la plaine alsacienne pour remonter la filière de la farine, dans un grand groupe au Luxembourg, « moderne, ouvert sur l'expérimentation, plus à la dimension de mes ambitions, qui cherchait un meunier qui sache parler allemand ». Sa mission : développer la filière de la baguette française en Allemagne, véritable défi gourmand Outre-Rhin.

Car les boulangers allemands savent faire des pains spéciaux, des bretzels et les fameux Brötchen... mais point de baguettes. « La France et l'Allemagne ont deux cultures très différentes dans leur façon de fabriquer le pain, constate Jean Kircher, s'il fallait résumer, on pourrait associer à la France le blé, la levure et le pain blanc, et à l'Allemagne le seigle, le levain et le pain foncé. Notre objectif, c'était d'aller chez nos clients bou-

langers allemands avec tout ce qu'il fallait pour leur apprendre à faire de la baguette ». Sans oublier la « logique allemande-inox-ordinateur », Jean Kircher et son équipe distillent l'esprit français, « plus dans le doigté. C'est éminemment complexe de gérer du levain, qui est vivant, qui dépend de la pression atmosphérique, de l'humeur du boulanger... »

« Avec les enzymes, on joue avec le feu »

L'arrivée, de plus en plus massive, d'additifs dans les recettes de la boulangerie industrielle commence à troubler l'authentique ami du pain qu'est Jean Kircher, meunier, boulanger et adepte du Slow food, mouvement qui promeut une alimentation bonne, propre et juste. « Tout doit aller vite, maintenant, on accélère le processus, on rentre aussi dans une logique inox-ordinateur, mais il n'y a plus d'arôme, plus de goût, regrette-t-il, la conséquence de toute cette technologie c'est qu'on a voulu remplacer le doigté, les compétences et les gestes des boulangers. » Sans compter que « les enzymes développent les allergies,

on joue avec le feu, je pense qu'ils vont provoquer un prochain scandale alimentaire, il y aura des conséquences sur la santé », estime-t-il. Alors il veut s'appuyer sur « les consommateurs conscientisés qui veulent payer un peu plus. Comme disait Hippocrate, notre nourriture est notre première médecine. Certains ont un budget téléphone tellement important que c'est sur le budget alimentaire qu'on économise. Personne ne le voit, sauf le corps. »

L'envie de « rester dans l'éthique, dans le bon, le propre et le juste » l'incite à quitter l'univers industriel pour revenir aux sources. « En 1999, j'ai acheté une petite boulangerie, dans un village belge, qui était fermée depuis quatre ans. Il y avait un bon four à l'ancienne. J'ai tout refait, avec mon fils Nicolas et mon meilleur démonstrateur de l'époque. » La société Pains & Tradition est née, avec ce grain de sel qu'est le précuit surgelé. « Les contraintes du boulanger, on le voit bien dans notre monde moderne, c'est de faire suffisamment de pains différents pour plaire à la clientèle, mais cela néces-

site du temps que le boulanger ne veut plus forcément prendre, et notamment la nuit. La seule solution, c'est de faire tout à l'ancienne en respectant les dosages, les gestes et le temps de repos. On a cinquante ans de retard, et on y tient ! Il n'y a pas de timing, tout est dans le doigté, c'est le boulanger qui dit quand c'est mûr, ou pas encore... bref c'est l'homme qui décide, pas la machine. »

« Des produits, des hommes, des clients, pas de compromis possible »

Avec son fils Nicolas, et son bras droit Nicolas Schroeder, « un boulanger pur et dur », Jean développe la recette : « Des produits, des hommes, des clients, pas de compromis possible. Et de l'éthique, un mot très important dans ma philosophie. » De l'artisanal à l'échelle industrielle, sauf que la cuisson est interrompue avant son terme, « la croûte et la mie sont formées, il manque la coloration. On surgèle et on envoie. » Loïn... Taiwan, Japon, Scandinavie, Russie... et Ebersheim depuis trois

ans. « Je suis convaincu que le fait de congeler un bon produit ne modifie pas la qualité du produit fini. Regardez les légumes, bien élevés, fraîchement cueillis. Si, depuis 1999, on arrive à contenter plus de 120 restaurants étoilés avec nos pains, c'est qu'il y a une raison ! On veut par le goût faire redécouvrir aux gens le bon pain. » C'est dit. Le choix des ingrédients se fait avec minutie. « On connaît les producteurs, on sait comment ils travaillent, on va voir sur place, et avec la reprise du moulin d'Ebersheim, que j'ai passé en bio, on œuvre pour développer de la farine bio d'ici, avec des céréales d'ici. »

Depuis trois ans, le meunier boulanger partage son temps entre le siège de sa société basée au Luxembourg et le moulin d'Ebersheim où il teste de nouvelles recettes, en boulangerie et en marketing, ouvre un bistrot, puis un atelier pour le grand public. « Les séances sont complètes, les gens adhèrent, se réjouit-il, avant d'ajouter sur le ton de la confiance, « mon père est toujours resté nostalgique de mon départ. Il m'avait fait promettre que ce moulin ne meure pas. »

Cinq dates

- 1972 : école de meunerie à Saint-Gall, en Suisse : nous étions douze nationalités dans notre promo et ce fut ma première envie de voir le monde.
- 1986 : moulin Nonnemillen à Echternach au Luxembourg : nous devenons les rois de la baguette française en Allemagne.
- 1999 : Pains & Tradition à Wolkrange, en Belgique : création de la boulangerie de ma vie.
- 2006 : élu « Slow Baker des Jahres » en Allemagne. Une reconnaissance de la profession.
- 2014 : reprise du moulin familial à Ebersheim. Comme le dit mon père, « la boucle est à nouveau bouclée ».

L'essentiel

Fils et petit-fils de meunier alsacien devenu boulanger « par hasard », Jean Kircher a fondé, il y a 18 ans Pains & Tradition, une entreprise de fabrication de pains « artisanale à grande échelle ». Cette « PME qui va bien » affiche une croissance à deux chiffres, et compte 130 salariés dont 80 boulangers qui travaillent en 3/8, formés dans l'école de boulangerie interne. Il y a trois ans, il rachète le moulin familial d'Ebersheim. Adeptes du slow food, il convertit le moulin au bio et en fait l'une des plates-formes stratégiques de Pains & Tradition en Europe.

Côté cœur

Le lieu que je préfère en Alsace : le moulin où je suis né, à Ebersheim.

Ce qui symbolise le mieux la région : Le Dr Schweitzer, les quatre prix Nobel, les mille vigneron et la choucroute inimitable du restaurant Le Bon Pichet à Sélestat.

Si l'Alsace était un personnage : mon père, Alsacien biculturel par son vécu et ses convictions. Epicurien et bon vivant, il est la neuvième génération de meuniers à Ebersheim.

Ce que je voudrais changer en Alsace : cette dépendance dégradante de l'Alsace au centralisme parisien et le maintien de notre position privilégiée de pont entre deux grandes nations, deux langues et deux modèles de société. L'humanisme alsacien des XV^e et XVI^e siècles et la Décapole ne sont pas morts.



Les trois piliers de Pains & Tradition : Nicolas Kircher, Jean Kircher et Nicolas Schroeder.
Photo DR



Jean Kircher reçoit le diplôme de « Slow Baker de l'année » en 2006 au salon IBA à Munich.
Photo DR



Avec Lionel Gasser, boulanger qu'il a engagé pour donner des cours de boulangerie au grand public, au moulin d'Ebersheim.
Photo L'Alsace/Anne Suply