



ROMANDIE GOURMANDE | NOUHAD MONPAYS

Le Pain du Jardin: le goût d'avant

A Genève, Juliette et Léonor proposent leurs délicieux pains fabriqués à l'ancienne.

03 mars 2021



DUO FÉMININ. Les deux jeunes femmes se sont formées à l'art de la boulangerie sur le tard. En effet, Juliette, 30 ans, est, à l'origine, graphiste-illustratrice, alors que son acolyte, Léonor, est, elle, historienne de l'art. Leur rencontre a eu lieu dans une ferme du sud de la France il y a sept ans. A cette époque, Juliette, la touche-à-tout, était bergère, tandis que Léonor clôturait son cursus universitaire tout en s'occupant, une saison durant, du maraîchage d'une ferme. Cette «collision» aura fait naître chez les amies une volonté commune de créer ensemble une entreprise, «quelque chose de terrien», dit Juliette. En 2017, elles se sont lancées dans le «grand pétrin» avec la reprise du Pain du jardin, à Corsinge, et de son original four à bois construit sur une remorque agricole.

RETOUR AUX SOURCES. Au Pain du Jardin, vous ne trouverez que des pains travaillés «à l'ancienne»: formés au levain naturel, cuits au feu de bois et dont la fermentation est dite «lente», c'est-à-dire qu'ils sont fabriqués avec très peu de levain mais un temps de levage plus long. «Nos journées sont très longues, nous commençons à 7 h 30 du matin et terminons à 23 h 30, pour produire environ 140 kg de pain.» Ces miches sont toutes confectionnées à base de farines biologiques du canton, moulues à la pierre, issues de l'affaire TourneRêve. Le four des jeunes femmes se trouve sur le terrain de Yannick Dupras, lui-même meunier, dont elles utilisent les farines: «Nous privilégions un circuit court, très court même, difficile de faire mieux, là!» Au menu, pain mi-blanc, complet, pain de seigle, d'épeautre, d'engrain (petit épeautre), ainsi qu'un rare pain au blé ancien (souche de blé ancienne, rouge de Bordeaux), auxquels s'ajoutent ponctuellement un pain à la bière et un pain à l'amidonnié (de la famille des épeautres aussi).



Ici tous les pains sont travaillés «à l'ancienne»: formés au levain naturel, cuits au feu de bois.

NOUVEAUTÉS. En association avec les producteurs et amis des environs, elles ont aussi mis en place le «Kit du coin», qui met en avant le premier jeudi de chaque mois un vin, un fromage et un pain, à venir récupérer sur place chez un producteur sélectionné. Comptez environ 40 francs pour cet instant terroir à portée de main. Enfin, les demoiselles sont en pleine construction d'un autre four à pain, métallique et mobile celui-ci, qui leur permettra de faire du pain partout et sur demande.

OÙ LES TROUVER? Sur les marchés tout d'abord, à celui de Rive, aux Grottes les jeudis soir ou au marché de Chêne-Bougeries les mercredis après-midi. On retrouve aussi leurs pains dans des boutiques engagées sur la proximité et qui favorisent les circuits courts: au NID ou à l'Arcade à Genève, à la Touvière et au Marché de Compois à Meinier ou encore à la ferme de Budé au Petit-Saconnex. Enfin, des abonnements hebdomadaires, avec retrait en dépôt, sont aussi disponibles pour les aficionados de pain. Et pour poursuivre dans une démarche globale et engagée, certaines des livraisons sont faites à vélo électrique. Par ailleurs, la vente au marché des Grottes est aussi assurée grâce à la bicyclette écologique et sa remorque garnie de pains.

>> www.lepaindujardin.ch

Mots-clés: Genève, Pain, Le Pain du Jardin, Levain