

Juliette Haenni et Léonor Després ont repris il y a un an, le Pain du jardin, une boulangerie roulotte atypique. Le pain est local, bio et artisanal

# Le Pain du jardin, une affaire qui roule

YOURI BERNET

**Initiative locale** ► «Quand il m'a proposé de reprendre l'affaire je n'y croyais pas, c'est arrivé comme un cadeau», explique Juliette Haenni. Depuis bientôt un an, avec son amie Léonor Després, elle a repris le Pain du jardin, une boulangerie atypique, nichée dans le village de Corsinge dans la campagne genevoise. Les deux femmes produisent différentes variétés de pains bios au levain naturel à l'aide de farines locales uniquement. Cuits dans un four à bois, ils sont vendus à Genève et ses environs.

«Nous avons un laboratoire et un four artisanal réalisé à l'aide de terre, de paille et de briques. Ils sont montés sur un châssis de roulotte et peuvent être déplacés à l'aide d'un tracteur», explique Léonor. Il y a deux ans, le fondateur du Pain du jardin, Lukas Spühler, décide de mettre la clé sous la porte. «En tant que cliente régulière, j'étais très triste, son pain était vraiment unique», raconte Juliette. De fil en aiguille, l'idée de reprendre l'entreprise fait son chemin.

Pourtant rien ne destine Léonor, qui enseigne le français et l'histoire de l'art en tant que remplaçante, et Juliette, graphiste-illustratrice et bergère, à devenir boulangère. «C'est en venant sur place que nous sommes tombées amoureuses du lieu», sourient-elles. Entre l'été 2017 et 2018, les deux jeunes femmes apprennent les ficelles du métier avec le constructeur du four. Elles s'installent sur place dans des roulottes et fondent une société en nom collectif. «Être deux femmes entrepreneuses et indépendantes est très important pour nous. On se pousse mutuellement», précise Juliette. En octobre 2018, elles enfournent leurs premières miches.

## Du pain local, bio et plein d'amour

«Pour fabriquer nos pains, nous utilisons des farines biologiques issues de céréales anciennes non-modifiées. Elles sont moulues par l'affaire Tournerève au moulin des Verpillères à Choulex», explique Léonor. Pas de levure industrielle non plus. «Le levain naturel utilisé rend le pain beaucoup plus digeste car il prédigère la pâte lors de la fermentation», poursuit-elle. Les intolérants au gluten apprécient.

Le Pain du jardin s'inscrit dans une démarche militante. «Nous soutenons



Léonor Després et Juliette Haenni produisent différentes variétés de pains bios au levain naturel à l'aide de farines locales uniquement. YBT

la souveraineté alimentaire, une juste rémunération des producteurs, ainsi qu'une distribution locale», explique Juliette. «Ca peut paraître bizarre d'acheter un pain d'un kilo, à dix francs (ndlr: un prix proche des pains bios vendus en grande surface), mais il se garde très bien grâce à l'acidité du levain qui l'empêche de sécher. Et la provenance des produits est assurée», poursuit-elle. Autre argument de poids: «Il est fait avec beaucoup d'amour!» La petite entreprise partage les valeurs du Mouvement pour une agriculture paysanne et citoyenne (MAPC), lancé au mois d'avril, qui en-

tend rassembler les acteurs des filières agricoles, artisanales et alimentaires locales de la graine à l'assiette.

## La demande est là

Chaque semaine, 360 kilos de pain sortent du four de Juliette et Léonor. Un processus long qui demande rigueur et précision. «Nous élaborons la pâte que nous laissons ensuite fermenter quatre heures dans des grands bacs. Ensuite nous façonnons des boules d'un kilo qui fermentent à nouveau dans des paniers qui leur donnent une forme. Finalement, les

miches sont enfournées environ 55 minutes», détaille Léonor. Et le four alors? «Avant d'enfourner, nous devons allumer plusieurs feux durant la journée afin de créer des braises qui vont chauffer la sole (le plancher du four) composée de briques réfractaires qui emmagasinent la chaleur», explique Juliette. Une fois le four assez chaud, on enlève cendres et braises et on cuit soixante miches par fournée.

Une fois prêts, les pains sont distribués – pour l'instant avec une camionnette mais bientôt à l'aide d'un vélo et d'une remorque. «Nous livrons dans des

points de dépôts où les particuliers qui sont abonnés peuvent les récupérer. Nous sommes aussi présentes au marché des Grottes le jeudi soir et à Rive le samedi. Plusieurs lieux vendent également nos pains, comme la Ferme de Budé ou celle du Lignon», précisent les deux femmes qui sont au four et au moulin depuis une année. «On va essayer de réduire notre temps de travail. On a formé nos mecs et on va essayer de travailler avec eux», sourit Juliette. «On aimerait faire un marché et une fournée hebdomadaire supplémentaire», poursuit-elle. La demande est là. |