

# Délices d'ici

## Vingt coups de cœur en boulangerie

Tresse, baguette et pain bis, c'est tout? Non, les boulangeries fourmillent de créations originales. La preuve avec notre **sélection très subjective** de 20 artisans romands. Emotionnels ou politiques, à l'engrain ou au seigle, tous ces produits ont une belle histoire ou ce «p'tit truc» qui fait la différence.

TEXTE SIMÉON CALAME  
PHOTOS JULIE DE TRIBOLET

**E**n Suisse romande, ils sont des milliers à se lever en pleine nuit pour pétrir, dorer, mouler, cuire... Peu de gens se rendent compte de la difficulté d'un métier trop peu valorisé aujourd'hui. Et si le pain peut être envisagé comme un simple «aliment de base» au vu de ses composants (il suffit d'eau, de sel et de farine pour en faire), il se retrouve aussi en vrai produit d'exception. Aux quatre coins de la Suisse romande, nous en avons déniché 20 qui entrent dans cette catégorie. Trois sont des «cousins» du pain, mais nous les avons intégrés à ce guide car leur histoire, leur originalité ou leur qualité méritent d'être relevées. ●



### 1 MEINIER (GE) Au blé rouge de Bordeaux, le décalé

En 2018, Juliette Haenni et Léonor Després ont eu envie de «sortir de la ville et de faire quelque chose de [leurs] mains», alors elles ont mis la main... à la pâte. Elles façonnent leurs pains au levain naturel. Le blé rouge de Bordeaux est plus fragile et, ainsi, plus digeste. À l'apparence brute, les miches se dévoilent cependant subtiles et s'accordent parfaitement avec du fromage frais.

Le Pain du Jardin, chemin des Echour 6

### 2 GENÈVE Au piment d'Alep, l'explosif

À l'instar de la galaxie de graines de sésame sur sa croûte, les feuilletés rougeâtres de sa mie lui confèrent élégance et caractère. Le pain de la boulangerie au levain de Nour Khadam et Scott Deely est un hommage à la ville tristement célèbre et aux racines syriennes de l'un des fondateurs de Sawerdô. On peut l'accompagner d'un fromage frais, mais on le grignote aussi volontiers seul, le piment explosant petit à petit en bouche...

Sawerdô, boulevard James-Fazy 100 bis

### 3 GENÈVE Au marc de cassis, le délicat

«Mais c'est un cake, ça!» A l'illustré, tout le monde est tombé dans le piège de ce sublime pain aux douces notes acidulées, fruit de la rencontre entre le boulanger Jérôme Saugy et la productrice de sirops Claire-Lise Boujon, à Meinier (GE). Le cassis est utilisé pour le sirop et son marc intégré à la recette de Jérôme. Ce pain est distribué à travers l'abonnement proposé par le boulanger et non disponible à la pièce.

Levain.ch, rue du Simplon 7

### 4 GENÈVE Bretzel géant, l'apéritif

Il a commencé il y a trente ans avec des petits bretzels, «les normaux, quoi». Mais Leonhard Bernard, cuisinier de formation, s'est vite rendu compte que ce n'était pas rentable pour lui qui travaillait seul à cette époque. À l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle, il s'est tourné vers les modèles à partager, et c'est un carton! On les accompagne d'une bonne bière et on les croque pour l'apéritif.

Leonhard Bretzel, chemin du 23-Août 11

## GUIDE GOURMAND

5 L'ABERGEMENT (VD)

### «L'Amidonnier», le rustique

Cela fait presque quinze ans que Cédric Chezeaux et Marc Haller collaborent pour planter (le travail du premier) et travailler (celui du second) l'amidonnier, une ancienne céréale super-résistante. «Elle nous offre des sensations extraordinaires tant par sa beauté que son originalité», détaille Marc Haller, qui se rend les mardis et les samedis au marché d'Yverdon-les-Bains. Notre conseil? Dégustez-le au naturel.  
*Les Pains de mon Chemin, rue de Crêtet 2*

6 ÉTAGNIÈRES (VD)

### «L'Engrain», le complet

Ils ont commencé dans leur cuisine juste avant le covid, se sont formés «sur le tas» et ont explosé durant la crise sanitaire: Alex et Julien livrent désormais une trentaine de restaurants avec leurs pains et viennoiseries. Leur «Engrain» est un pain au petit épeautre faible en gluten et à la mie dense, que l'on apprécie avec une tranche de jambon cru ou simplement avec une bonne soupe aux légumes.  
*Le Pain des Frouzes, route des Ripes 4*

7 GRYON (VD)

### «Bigna», l'élégant

Si sa croûte élancée fait penser à une casquette, c'est que ce couvre-chef a une signification particulière pour le boulanger Adrien Charlet, aux commandes avec son frère Guillaume de l'enseigne familiale. «Thibau, mon meilleur ami qui était bûcheron et très proche de la nature, portait toujours une casquette, précise-t-il. Il est décédé le 1<sup>er</sup> janvier 2019 et ce pain est un hommage.» «Bigna»? Le surnom de Thibau.  
*Charlet-Ançay, place de la Barboleuse 10*

8 EYSINS (VD)

### «Shokupan», le nuageux

Depuis l'été 2021, Franck Janura travaille dans l'ancienne forge du village d'Eysins, d'où le nom de Forge à Pains. C'est dans un local brut que l'ancien financier accueille ses clients deux fois par semaine. Des pains de campagne, aux fruits, au riz et au sarrasin... et ce pain de mie qui s'effiloche: le «Shokupan». Des origines japonaises que Franck twiste en le réalisant avec un levain de panettone. «Ce pain se rompt et se dégage avec un trait de beurre, ça suffit.»  
*La Forge à Pains, chemin de la Gare 10*



9 LAUSANNE (VD)

### Roulé à la cardamome, le gourmand

«La cardamome est très connue en Scandinavie, mais peu en Suisse. En m'installant en 2020, je voulais donc mettre en avant cette épice subtile et raffinée.» Tina Heiz, ancienne juriste et fondatrice de la boulangerie Zymi, tutoie l'excellence dans son magasin ouvert sur le laboratoire. Le détail qui tue? Elle broie sa cardamome chaque matin et l'utilise ainsi le plus fraîche possible.  
*Zymi, avenue de Rumine 8*

10 LES TUILLERIES-SUR-GRANDSON (VD)

### Rebelote, le circulaire

«C'est le brasseur Benjamin Stramm qui a eu l'idée de réaliser un pain à la bière», précise Christophe Ackermann. C'est au printemps 2021 qu'est sorti ce pain «circulaire». Circulaire, car le vieux pain sec de la boulangerie est utilisé par Benjamin pour faire de la bière, et les drèches (restes organiques après le brassage de la bière) par Christophe afin de réaliser le Rebelote. Un cercle vertueux qu'on apprécie.  
*Ackermann, route de Lausanne 27*



11 LAUSANNE (VD)

### Croissant, le mésestimé

«Très simple mais très technique.» Thomas Marie, Meilleur ouvrier de France (MOF), boulanger et patron associé de la boulangerie Bread Store, juge le croissant très sous-coté: «Notre recette demande trente heures de fabrication et une grande précision, car il faut gérer beaucoup de paramètres.» Un produit phare mais aussi de beaux souvenirs pour Thomas, car le croissant est son goûter d'enfance préféré.  
*Bread Store, trois sites entre Lausanne et Vevey*

12 MARTIGNY (VS)

**«Clovis», le sportif**

C'est «sous l'impulsion de Mike Coppens», ami de longue date de la boulangerie Michellod à Sembranöher, que ce pain à la mie dense et à la croûte majestueusement craquante est né. Le pilote de rallye valaisan a approché l'entreprise pour réaliser ce pain «à l'odeur et au goût qui me rappellent les pains de mon enfance», selon le sportif de Verbier. Une miché que l'on accompagne de jambon cru ou de fromage d'alpage.

Michellod, neuf points de vente entre le Grand Entremont et le Bas-Valais

13 GRIMENTZ (VS)

**Pain de seigle, le robuste**

«Délicieux avec du beurre et de la confiture!» Boulanger depuis quarante ans, Albert Salamin fait l'éloge du pain de seigle valaisan, qu'il propose nature ou avec des noix, «une version qui plaît beaucoup». Si ce pain est aussi particulier au Valais, c'est que cette céréale est la seule à survivre à aussi haute altitude. Pour Albert, le pain de seigle est et restera l'emblème valaisan par excellence.

Salamin, cinq points de vente dans le val d'Anniviers

14 CHAMPLAN (VS)

**«Le Pavé», l'historique**

«C'est un pain qui me suit depuis un peu plus de vingt-trois ans, car c'est celui qui m'a le plus marqué lors de mon premier apprentissage», détaille Emeric Rousseau. Croûte craquante et mie alvéolée, cette grande tourte ronde au levain naturel se découpe en famille pour partager un bon petit-déjeuner. Avec sa petite équipe, le boulanger émerveille les marchés de Bulle à Sion en passant par Lausanne.

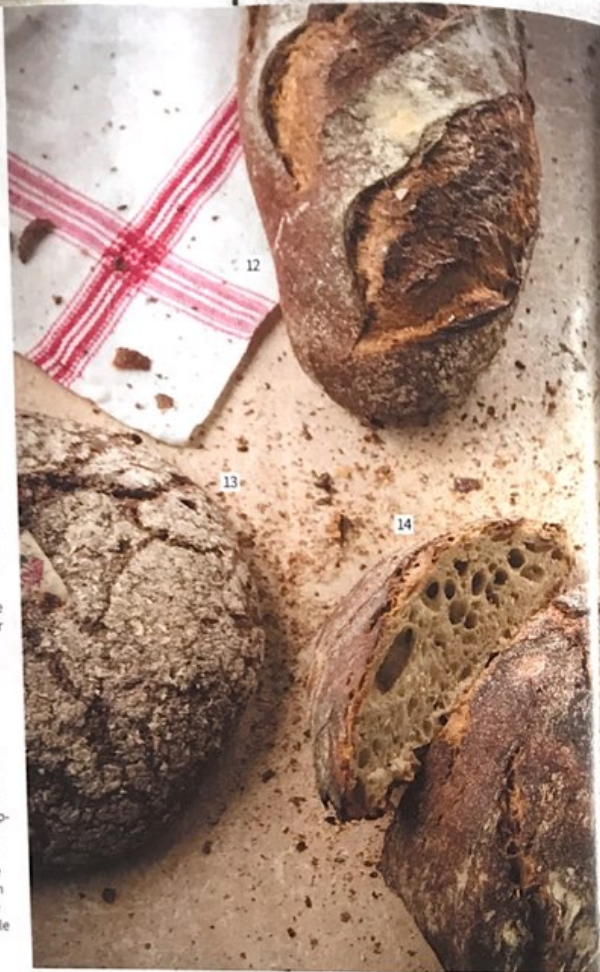
La Cave à Levain, route de Sion 11

15 LE LÄNDERON (NE)

**«Le Père Dudu», l'amical**

Créé en 2008 par Jean-Pierre Conrad, ce pain est un hommage à Damien Dubois, dit Dudu, avec qui il partageait une grande amitié. Ce dernier, ancien employé à la boulangerie Conrad et multiple champion boulanger, a repris les rênes de l'entreprise en 2022. Joliment courbé, ce «simple pain bis» à la longue fermentation séduit son monde et est un joli symbole pour Dudu.

Conrad, rue du Centre 7



16 LA BRÉVINE (NE)

**«Le Sibérien», le local**

«Je travaille avec les vaches et les poules de La Brévine», sourit Christian Lebrat, dont tous les ingrédients viennent du village ou de la région alentour. Le dynamique boulanger a voyagé dans le monde entier avant de poser ses valises il y a trois ans dans la Sibérie helvétique. «Réalisé dans les règles de l'art», ce pain au naturel n'est pas façonné et sa forte hydratation lui donne une agréable légèreté... A tomber!

Boulangerie de La Brévine, Village 167



17 RECONVILIER (JU)

**Au petit épeautre, le philosophe**

Meule de pierre et four à bois: l'arrière-boutique de cette enseigne de 140 ans vaut le coup d'œil. Olivier Hofmann y réalise sa farine de petit épeautre, pour ce pain notamment. Un pain né de la collaboration, dès 2008, avec Tom Gerber et Elie Grosjean, deux agriculteurs de la région. Les artisans voulaient revivifier cette ancienne variété de blé... pour un super résultat. Délicieux avec une fondue.

Hofmann, Grand-Rue 26

18 SAIGNELÉGIÉ (JU)

**«Le Pain de l'oncle Jean», en souvenir**

Moderne, l'enseigne de David Parrat charme le Jura. Champion cantonal à de multiples reprises, l'ardent artisan joue sur tous les tableaux: pâtisserie, chocolaterie, boulangerie... Et c'est son «Pain de l'oncle Jean», du nom de feu l'oncle Jean à qui la saveur de ce pain rappelait tant de souvenirs, qui nous a tapé dans l'œil. A déguster «avec du beurre et du miel».

Parrat, rue de l'Hôpital 17

19 FRIBOURG

**«Brut N° 1», le croustillant**

Ils sont cuisiniers de formation et se sont instruits en boulangerie en Floride. C'est même là-bas que Jean Armand Singy et Felix Edgar Schwenter ont «apprivoisé» le pain au levain, dont celui-ci, aux farines mi-blanche et complète. Les deux jeunes hommes, présents dans toute la région fribourgeoise, ne boulangent qu'au levain (sauf les viennoiseries). Une saveur particulière qui se ressent à la dégustation: une dinguerie!

Brut, route des Bonnesfontaines 40

20 ROMONT (FR)

**Cuchaule, l'éclatante**

«Avant de recevoir l'AOP, on en vendait les week-ends et lors de la bénichon. Depuis, c'est tous les jours et beaucoup de clients ont remplacé leur croissant du matin par une petite cuchaule.» Didier Ecoffey est président de l'Association des artisans boulangers pâtisseries confiseurs du canton de Fribourg et fier de proposer ce produit «dont on trouve des traces dès 1550», jaune pétant et «délicieusement gourmand avec une lichette de beurre et un trait de moutarde de bénichon»...

Didier Ecoffey, Grand-Rue 4