

Pascal Clément, boulanger résistant

A Daillens, Pascal Clément prend du temps pour sa pâte, jamais pour lui. Sa boulangerie est ouverte 365 jours par année, autant de nuits que le patron ne dort (presque) pas. Douze heures avec le boulanger infatigable qui réinvente son métier



Pascal Clément: «Le boulanger artisan est fragile s'il ne bouge pas. Il faut innover pour proposer quelque chose que les autres n'ont pas» — © Eddy Mottaz



Olga Yurkina

Publié le 18 décembre 2016 à 21:07. / Modifié le 19 décembre 2016 à 15:14.



NEWSLETTER – UN JEUDI SUR DEUX

L'Apéro

Un jeudi sur deux, notre journaliste Grégoire Baur vous offre L'Apéro. **Au menu: recettes, bonnes adresses et actualités.**

S'INSCRIRE

Il est pelotonné dans son panier de paille, sa croustillante carapace bombée en dehors pour mieux protéger l'intérieur encore chaud. Le pain d'antan est l'une des fiertés de la boulangerie de Dailens, dans le Gros-de-Vaud. Elle est ouverte 365 jours par année – autant de nuits durant lesquelles le patron, Pascal Clément, ne ferme presque pas l'œil. Douze heures avec un boulanger infatigable qui réinvente son métier.

5h30 Debout derrière le comptoir, Pascal Clément boit son café après quelques heures de sommeil. Le rare qu'il prend en tranquillité – en vérifiant ses factures et commandes, saluant les premiers clients et répondant aux questions d'une journaliste qui ne savait pas qu'on cuisait les pains entre minuit et 4h.

La moisson de la nuit arrive sur les étagères: des Gros-de-Vaud allongés et des Moustiquettes torsadées, des Pierrots drôlement gonflés et des mi-blancs qui ont valu à Pascal Clément le sacre du Chevalier du bon pain par ses confrères. Une quinzaine de variétés et autant dans les sandwiches: à chacun son pain, celui au piment pour le *volcano* d'inspiration italienne, avec la mozzarella de la région. Pascal Clément met en valeur les produits locaux: «C'est plus écologique que 100% bio.» Au risque de devoir expliquer aux clients pourquoi il faut attendre le printemps pour le pain à l'ail des ours.

6h00 Il fait 40 près du four. Une chance: en été, ça peut monter jusqu'à 50. L'odeur humide de la pâte se mélange à la poudre de la farine. «On travaille avec la nature. Pendant la canicule, on met moins de levure – sinon la pâte déborde. S'il pleut, on cuit le pain plus longtemps. Avec la bise, je ferme tout pour qu'il ne sèche pas», dit le boulanger. Une fois la pâte au frais – elle monte pendant une journée et demie, – il va confectionner les apéritifs pour l'après-midi, tout en gérant les livraisons dans cinq magasins de son enseigne.



© Raphael Stähli

7h00 Le lait arrive dans un bidon: il n'a même pas eu le temps de refroidir après la traite. Pascal Clément en prend une gorgée – c'est sa potion magique pour le reste de la matinée. Et une marque de fabrique: «J'ai adapté mes recettes pour

remplacer la poudre de lait.» Il remet un plateau de croissants au four et commence à charger une camionnette pour la tournée des entreprises de la région.

8h00 Les viennoiseries fraîches tombent à pic: dans le tea-room, les délices beurrés disparaissent à la vitesse d'un éclair. Pendant que les clients savourent leur matin, Pascal Clément pense à leur petit-déjeuner de demain. La porte s'ouvre: la crème fraîche arrive pour le gâteau de Daillens, une spécialité aux herbes et lardons. Puis encore: deux de ses enfants déboulent pour prendre leur petit pain pour l'école. Pascal Clément a six enfants, et le temps qu'il peut passer avec eux est précieux: «Je garde le cap grâce à ma femme.» Les gamins crient de joie, le four crie pour avertir que les amandes sont grillées. Pascal Clément est déjà en train d'étaler une pâte sur la table et d'y envelopper des carreaux de beurre: les croissants de demain n'attendent pas.

9h00 Avec sa poche à douille, le boulanger pose des gouttes de chocolat sur les tartelettes à la ganache. La confiserie et les glaces sont son autre passion. «Dès douze ans, je savais ce que je voudrais faire. Je me levais tôt et faisais des cakes avant d'aller à l'école, sourit-il. Et il reste tant de choses à découvrir. Par exemple, je ne suis toujours pas satisfait de mes tresses...»

10h00 Au volant de sa camionnette saupoudrée de farine, Pascal Clément mange en vitesse un sandwich et confie ses idées pour l'avenir: développer une gamme sans gluten et bio, expérimenter avec les variétés anciennes. Il a trouvé un allié, un fermier qui cultive des graines rares, comme le rouge de la Venoge. Il se réjouit d'essayer la farine avec 200 sortes de blé différentes. Curieux, il s'inspire des traditions autant que des modes: gâteau de Goumoëns au safran et aux fleurs de Sicile, pain aux graines de chia... pourquoi pas un pain Weight Watchers? Pour Noël, il a revisité les stollens allemands. Avec une telle inventivité, on ne craint pas la concurrence des grandes surfaces et ne pleure pas son sort: «Le boulanger artisan est fragile s'il ne bouge pas. Il faut innover, pour pouvoir proposer quelque chose que les autres n'ont pas.»



© Raphael Stähli

11h00 Les commandes pleuvent – gâteaux, apéritifs, pains spéciaux. Quand Pascal Clément a ouvert sa boulangerie il y a dix-sept ans, il y a travaillé seul pendant six mois. Aujourd’hui, il a 13 complices aux fourneaux et 48 dans l’entreprise. Il a peu de vacances, ne dort que par intermittence, travaille le week-end, forme des apprentis et défend la cause des

boulangers artisans comme responsable de la section Cossonay-Jura vaudois. Médaillé de Swiss Bakery Trophy, il reste humble jusqu'à vouloir sans cesse améliorer ses trouvailles et heureux pour que son pain respire le bonheur. Et il mange toujours avec ses enfants à midi.

15h00 Il a pu dormir vingt minutes. L'après-midi est consacré à l'administration. Sa boulangerie abrite un coin agence postale depuis la fermeture du bureau villageois. Pascal Clément voulait rendre service et se faire connaître par ceux qui viennent récupérer un colis et découvrent le pain. Ses horaires sont à envier, mais certains se plaignent qu'il faut faire la queue (comme à la poste).

17h00 La pâte sort de sa caisse comme un animal amorphe. Il se roule dessus et respire par des petits pores sur sa peau. Depuis ce printemps, Pascal Clément expérimente avec le levain chef – mélange d'eau et de farine fermenté, complexe à maîtriser mais qui donne à son pain d'antan un goût acidulé particulier. Il le fait avec une ancienne céréale bio. «Il y a très peu de gluten dans les vieilles sortes, tandis que les farines habituelles en contiennent trop. Et on s'étonne qu'on ne digère plus le pain!» Le reste est un rituel. Il parsème de farine les corbeilles de bois, façonne allègrement les boules. Elles se pelotonnent dans leur nid en attendant la nuit pour aller au four. Pascal Clément sourit. Son plus grand plaisir – voir les gens croquer dans le pain avant qu'ils sortent de la boulangerie.



© Raphael Stähli

Profil

1973: Naissance à Daillens

1992: CFC de boulanger-pâtissier

1996: CFC de chocolatier-glacier

1999: Reprend la boulangerie de Daillens. Suivent les filiales à Cuarnens (2006), Bottens et La Sarraz (2010), Ecublens (2012)

2014 et 2016: Médailles du Swiss Bakery Trophy