

Reconversion : ils ont tout plaqué pour devenir boulangers en Dordogne



Marin et Soizic de Vasselot, dans leur fournil où ils fabriquent du pain traditionnel avec des moyens actuels. © Crédit photo : Hervé Chassain

Deux trentenaires, qui travaillaient pour de grandes entreprises à Paris, ont choisi de se reconvertir dans la boulangerie en Périgord. Voici leur histoire.

« Après avoir travaillé plusieurs années pour l'Oréal dans les bureaux puis en fabrication, je ne me sentais plus à ma place, je n'avais plus la niaque. J'avais envie de donner du sens à ma vie, par exemple, en partant faire de l'humanitaire », se souvient Soizic de Vasselot. Elle voulait aussi fonder une famille.

Retraite spirituelle

Lors d'une retraite spirituelle, elle a rencontré Marin, diplômé d'économie, qui frisait le burn-out en travaillant dans de grandes entreprises comme Danone ou Pepsi. « J'avais envie de voir ce que produisait mon travail, de pouvoir décider de ma vie », se souvient Marin de Vasselot.

La rencontre de ces deux trentenaires, suivie d'un mariage, s'est accompagnée d'un projet de changement de vie. L'idée de fabriquer du pain était venue d'une épreuve proposée par des amies de Soizic lors de son enterrement de vie de jeune fille. « On aimait tous les deux le bon pain et on faisait déjà des détours à Paris pour en trouver », ajoute Marin.

La théorie et la pratique

Ils ont décidé de se former sérieusement, tous les deux, en suivant durant quatre mois les cours de l'école internationale de boulangerie en Provence. Ils ont commencé au début de l'année 2019. Ils y ont appris la théorie et la pratique, mais aussi à préparer un projet d'entreprise solide. Pour s'implanter, ils ont cherché un lieu dans le sud de la France et sont arrivés en Dordogne, séduits par des visites à Sarlat et Bergerac.

Finalement, c'est à Saint-Aquilin, près de Saint-Astier, qu'ils ont trouvé à acheter, en septembre 2019, la maison dont ils rêvaient ; avec une grange pour y créer leur fournil, vendu par l'ancien ébéniste Philippe Merlet. Ils comptaient se lancer début 2020, mais la pandémie de Covid en a décidé autrement. Ils ont investi 160 000 euros pour créer leur atelier et l'équiper aux normes.



L'ancien ébéniste Philippe Merlet est venu jouer les apprentis, pour aider Soizic qui attend un bébé pour bientôt. ©
Crédit photo : Hervé Chassain

Entre tradition et informatiques

Grâce à une rénovation menée par l'architecte Paul Ségura et à un four à bois de huit mètres carrés (construit avec Frédéric Voisin de Cestas, de Gironde, et avec leur participation), ils ont pu se lancer le 20 octobre 2020.



Le four à bois de quatre mètres de profondeur, mis en service depuis quelques semaines, doit encore être dompté. ©
Crédit photo : Hervé Chassain



La pâte fabriquée la veille et dont la pousse est suivie avec attention, est façonnée juste avant l'enfournement. © Crédit
photo : Hervé Chassain

Soizic et Marin de Vasselot ont choisi de faire du pain traditionnel au levain, avec des farines bio achetées à proximité, notamment au moulin de Bobina chez Frédéric Pradeau, à Saint-Martin de Ribérac.



Le levain « chef », bien gardé dans le frigo familial. © Crédit photo : Hervé Chassain

Ils ont investi dans un équipement moderne « pour avoir de bonnes conditions de travail durant des années », souligne Marin. Le fournil est clair, le matériel tout neuf et les instruments de mesure très précis.

L'ingénieure Soizic a mis en place des modèles informatiques pour : la chaleur dans le four (mesurée par un thermomètre laser), mesurer la qualité de la pâte et obtenir un plan précis des cuissons. Ils ne laissent rien au hasard. Le résultat est un superbe pain goûteux qui se conserve longtemps.



La sortie du four est l'heure de vérité après des heures de travail. © Crédit photo : Hervé Chassain

La maison du pain

Ils espèrent se verser un premier salaire au Smic en 2021 et le second en 2023. Ils ont baptisé leur entreprise Bethléem, qui signifie « la maison du pain » en hébreu. L'enseigne était toute trouvée pour ces catholiques pratiquants qui ont mis leur vie en cohérence avec leurs valeurs.

Tous deux sont boulangers à part entière et se partagent les tâches. Un peu moins dans quelques jours, puisque Soizic attend un bébé qui est déjà bercé par le rythme de la fabrication des pains et la chaleur du four à bois. Un futur boulanger ?

Le fournil de Bethléem vend son pain les mardi et vendredi à son fournil de Saint-Aquilin (de 16 à 19 heures) et devant le magasin La vie Claire de Chancelade, face au parc des expositions (de 15 à 19 heures). Renseignements et commandes au 06 72 65 63 97.

>> Du pain bon pour la santé

« Pourquoi le pain, qui a été la base de l'alimentation durant des siècles en France, est-il aujourd'hui décrié ? Il serait mauvais pour la santé ? », se demande Marin de Vasselot. « C'est à cause de l'évolution des farines et du mode de fabrication. Le levain naturel permet de remédier à plusieurs problèmes. » Les boulangers de Saint-Aquilin utilisent uniquement cette matière vivante composée de farine, d'eau et d'une flore microbienne. Ils ont ramené leur levain « chef » de leur école de boulangerie et le conservent précieusement dans un bocal et le frigo familial.

« Le levain permet de prédigérer le gluten en le dégradant, ce qui supprime ses inconvénients : il détruit l'acide phytique présent dans le son et il fait baisser l'indice glycémique (le taux de sucre) », souligne Soizic de Vasselot. Pour une meilleure réussite des fournées et un pain plus digeste et nutritif, elle teste et note systématiquement le PH (taux d'acidité), qui doit être en dessous de 4,2. Lors de la fabrication de la pâte, le levain est dilué avec de l'eau et de la farine pour créer un levain « jeune » très actif. Dans une atmosphère à 25 degrés, il fera gonfler les pains avant la cuisson. La qualité des matières premières a aussi son importance.