



Tradition

A Bellelay, aux côtés des nouveaux Chevaliers du Bon Pain

Depuis 1959, l'ordre des boulangers se pose en grand défenseur de l'artisanat de qualité. Une quête plus que jamais d'actualité, face à la mainmise de la grande distribution et à un secteur qui peine à attirer la relève

Nina Schretr
✕ @NinaSchretr

Dans l'abbatiale de Bellelay, dans le Jura bernois, la voix d'Yves Beuchat s'élève jusqu'à l'extrémité de la nef, dans un écho éternel. Entre deux silences, l'orgue anime l'atmosphère d'une tonalité baroque. Chaque pierre résonne de solennité. Sous la voûte en berceau, les angelots observent leurs inhabituels visiteurs. Car en ce dimanche matin de mai, l'heure n'est pas à la messe. Yves Beuchat n'est point évêque, mais Grand Maître de la

Confrérie jurassienne du Bon Pain.

«Rien à voir avec Dieu! s'amuse Leonhard Bernard, qui occupe depuis un an et demi le titre de Grand-Maître de l'Ordre des Chevaliers. On est plus les descendants des francs-maçons que de Jésus.» Après l'art de bâtir, l'art de pétrir. La devise de l'ordre: «*Panem nostrum quotidianum*», «Notre pain quotidien». Son graal: le pain de qualité, artisanal et local.

Depuis 1959, date de la création de l'ordre à Genève, les quelque 480 membres professionnels suivent cette quête perpétuelle de la qualité. L'intronisation en constitue la distinction, à défaut d'une version suisse du Bocusse d'or ou du Meilleur ouvrier de France. Comme toute confrérie qui se respecte, des valeurs essentielles telles que la convivialité, la fraternité et l'entraide sont de rigueur. Et un vocabulaire spécial est d'usage: ici, on est Grand-Maître plutôt que président; point de trésorier mais un chancelier, et les membres sont des compagnons.

Sautoir, médaillon et vitrail

La Suisse compte une dizaine de confréries bachiques et gastronomiques, la grande majorité ayant été fondées au milieu du XXe siècle, sur le modèle de son voisin français. L'Antico Counfrarié Sant Andiu de la Galinière constituerait la doyenne du genre, fondée à Béziers en 1140, dans un but corporatif et d'entraide.

Neuf siècles plus tard, à l'occasion de la Fête de la Tête de Moine, l'antenne jurassienne des Chevaliers du Bon Pain célèbre une nouvelle intronisation, appelée «chapitre». Stéphane Hans a endossé l'habit de rigueur: une veste de cuisine, ornée de son nom brodé et du blason du Jura. Un sautoir, un médaillon, un vitrail et un diplôme lui sont remis. Derrière



l'homme du jour, quelque peu intimidé, les représentants de chaque confrérie de l'ordre – issues de la Romandie et des pays de Savoie, le Tessin étant ce jour absent – n'esquissent aucun mouvement, pelle de boulanger fermement tenue en main. Dans cet impressionnant tableau d'une autre époque, aucune femme chevalier. En cause, la faible présence féminine dans les fournils – au grand regret du Grand-Maître de l'ordre.

La solennité atteint son paroxysme quand Yves Beuchat, président de la Confrérie jurassienne, prononce le serment sous forme d'anaphore qui lie l'âme des chevaliers et doit les guider au quotidien dans le fournil: «Je fais le serment de ne jamais profaner et de toujours soigner la qualité de mon pain. Je fais le serment de toujours remplir mon devoir de considération, de fraternité et de respect envers tous mes collègues de la profession. Je fais le serment d'honorer mon titre de Chevalier du Bon Pain.» L'assemblée lève une main. «Je le promets!»

«Certains trouvent tout ça un peu ringard»

Cela fait quatre ans que la Confrérie jurassienne du Bon Pain n'a pas accueilli de nouveaux chevaliers, sur les 20 qui la composent. «Ça fait plaisir, c'est une certaine fierté car on promeut des farines et des produits de nos régions», explique Stéphane Hans, un «timide à tête de tueur». Cela fait plusieurs années qu'il est dans la profession, mais «on a la tête dans le guidon tous les jours, donc c'est difficile de trouver du temps pour la confrérie, se justifie-t-il. Cela fait tout de même quelques années que je donne mon pain.»

Donner son pain? Comprendre: soumettre ses produits boulangers à une évaluation de qualité (taxation) au minimum trois années, afin de récolter les 270 points requis. L'excellence de chaque chevalier se juge à l'aune des étoiles de son sautoir. Cinq pour Leonhard Bernard, soit quinze ans de chevalerie. «Je commence à être vieux, il faut que j'en impose!» s'amuse le Grand-Maître, dont le titre ne semble nullement affecter sa modestie et sa sympathie.

Le nouvel intronisé approche la soixan-

taine. Le reflet de la difficulté à trouver la relève, que ce soit dans la confrérie ou les fournils. «Nous invitons tous les membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs à assister à nos évaluations de pain, mais nous n'avons pas beaucoup de succès, reconnaît en souriant Leonhard Bernard. Certains nous demandent pourquoi ils viendraient, ils trouvent tout ça un peu ringard.»

Ringard, peut-être, mais indispensable, à l'heure où la grande distribution «écrase» l'artisan du ferment, «bouffe» le paladin du levain, et pétrit le marché à coups de produits congelés et importés. «Le boulanger est un métier en voie de disparition, c'est malheureux», se désole Leonhard Bernard, dont le sourire s'efface pour la première fois. L'inflation de l'énergie et des matières premières ces dernières années a eu la peau de quelques confrères.

Mais l'heure est aujourd'hui à la fête, aux côtés des passionnés de la Tête de Moine. Si ce type d'événement grand public est l'occasion d'attirer l'attention des familles suisses, l'ordre touche aussi aux plus hautes sphères de la société: il compte parmi ses compagnons d'honneur Pierre Maudet, Carlo Sommaruga ou Guy Parmelin. «On peut directement les toucher par nos revendications», explique le Grand-Maître de l'ordre, qui évoque l'instauration en février dernier de l'obligation d'afficher la provenance des pains importés. Un combat de longue haleine porté par l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, qui est en étroite relation avec l'ordre.

Une bonne odeur fleurie

A la sortie de l'abbatiale de Bellelay, les sautoirs et vestes boulangères se diluent peu à peu dans le prêt-à-porter de la foule. Les nobles chevaliers redeviennent des Suisses comme les autres. Nous allions presque oublier de poser la question: finalement, qu'est-ce qu'un bon pain? «Oh là là! On en a pour trois heures pour que je vous explique!» rigole Leonhard Bernard. On nous glisse néanmoins quelques astuces: une farine locale, une odeur fleurie – «pas comme le pain de l'autre jour qui sentait la viande séchée!» –, une mie rebondie, enrobée d'une belle croûte. Le tout sans améliorants et adjuvants – cela va sans dire, code d'honneur du chevalier. ■

LE TEMPS



Le Temps
1209 Genève
022 575 80 50
<https://www.letemps.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'118
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 32
Fläche: 167'345 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 92949188
Ausschnitt Seite: 3/5



LE TEMPS



Le Temps
1209 Genève
022 575 80 50
<https://www.letemps.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'118
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 32
Fläche: 167'345 mm²

Auftrag: 551003
Themen-Nr.: 551.003

Referenz: 92949188
Ausschnitt Seite: 4/5





C'est en mai dernier, à l'occasion de la Fête de la Tête de Moine, que les membres de l'Ordre du Bon Pain se sont pressés à l'abbatiale de Bellelay, dans le Jura bernois, pour assister à une nouvelle intronisation, appelée «chapitre». En bas à gauche, Yves Beuchat, Grand Maître de l'antenne jurassienne, est entouré des représentants de chaque confrérie de l'ordre pour consacrer l'un des leurs.
(Vincent Muller pour Le Temps)

Dans cet impressionnant tableau d'une autre époque, aucune femme chevalier. En cause, la faible présence féminine dans les fournils

L'ordre compte parmi ses compagnons d'honneur Pierre Maudet, Carlo Sommaruga ou Guy Parmelin