



une gaufrette
saperlipopette

ON NOUS DEMANDE SOUVENT LE SECRET DE NOTRE PAIN. LE VOICI : IL N'Y EN A PAS.

Il m'a fallu 30 ans de boulangerie pour poser un constat étonnant : comme la plupart de mes confrères, je ne connaissais absolument rien à la farine, cet ingrédient pourtant essentiel à la fabrication du pain. Elle arrivait par sacs entiers des moulins industriels et je la travaillais, sans me poser davantage de questions.

Tout cela a changé le jour où Claude Bodson est venu déposer sur le comptoir d'Une Gaufrette Saperlipopette un sac plein de farine vierge de tout additif et de tout améliorant. Il m'a lancé un défi qui allait changer pour toujours ma façon de travailler : « On me dit qu'on ne peut pas faire de pain avec ma farine. Voulez-vous essayer ? »

Ces dernières années, dans les articles parus dans la presse, on a beaucoup parlé des produits d'Une Gaufrette Saperlipopette, de notre parcours, de nos boutiques...

Aujourd'hui, nous avons envie de vous montrer tout ce qui se passe avant que pains, croissants, baguettes, gaufres de Liège et chouquettes viennent garnir la vitrine de nos boutiques.

Nous voulons vous présenter les **producteurs passionnés** sans qui les produits d'Une Gaufrette Saperlipopette n'auraient pas la même saveur.

Nous souhaitons aussi expliquer pourquoi le pain d'Une Gaufrette Saperlipopette est **unique** et affirmer avec force nos **engagements** et nos **valeurs**.

Nous voulons souligner que tout cela ne serait pas possible si l'on ne pouvait compter sur le **dévouement** et l'**enthousiasme** de nos équipes !

Le pain d'Une Gaufrette Saperlipopette est unique

Il est le fruit d'une démarche entamée il y a 2 ans, avec toute notre équipe, et d'une volonté ferme d'**éliminer tout améliorant**, tout **correcteur** ou **régulateur artificiel** de nos matières premières et de nos procédés. Nous sommes fiers de pouvoir déclarer aujourd'hui que nos pâtons ne lèvent plus par l'action d'**enzymes** mais grâce à un **levain naturel**, produit par nos soins.

Cette qualité du produit, elle se goûte ! En témoigne la file qui s'étend chaque week-end rue des Mineurs et le sourire de nos clients. Et ça ne fait que commencer...

Merci à tous !
Eric Michaux

Éditeur responsable :
Eric Michaux
7, rue des Mineurs
4000 Liège

Brochure réalisée en 2017 par **Scriptus**
<http://scriptus.be>

Textes : Frédérique Henrottin
Photos : Karl Delandsheere

C’est l’histoire d’un pari fou conclu entre 2 passionnés de la terre et de l’agriculture. Claude Bodson, issu d’une famille d’agriculteurs qui cultivent des céréales à Villers-l’Évêque depuis 1810, et Dominique Lepière, ingénieur agronome qui a exercé son métier aux 4 coins du monde avant de revenir dans sa Belgique natale.

« Tout est parti d’une question : comment se fait-il que notre région, qui dispose d’un des meilleurs terroirs du monde pour la culture de la céréale, ne produise qu’une farine de piètre qualité ? », raconte Dominique. « Autour de nous, personne ne semblait vouloir produire un blé goûteux, qui se suffise à lui-même. »

Et Claude d’ajouter : « Dans la région, nous avons basculé de la culture d’une céréale panifiable¹, produite dans le respect de la terre, à la culture du ‘blé tout venant’, comme on l’appelle ici. On cultive le blé pour le secteur industriel ou l’alimentation animale… On l’utilise pour produire du bioéthanol ou même de l’amidon qui sert de… correctif pour les farines panifiables. »

Faire en sorte qu’on mange à nouveau du bon pain

En 1999, Claude et Dominique n’y tiennent plus. Ils se mettent en quête des variétés de blé qui correspondent à leurs exigences de qualité, développent des méthodes agricoles raisonnées afin d’obtenir un produit exempt de tout résidu chimique…

Pour y parvenir, ils s’entourent de spécialistes. Les facultés de Gembloux, Louvain-la-Neuve et Liège prêtent leur concours au projet. Ils franchissent les frontières de la Belgique pour rencontrer des sélectionneurs dont les connaissances pointues sont essentielles à leur projet.

Mais malgré tout, le processus est long et les déceptions nombreuses. « On travaille avec la nature et les cycles naturels. Cela signifie qu’il faut une année pour tester chaque hypothèse, répondre à une question », explique Claude.

Il leur faudra plus de 10 ans pour mettre au point le produit dont ils avaient rêvé : un bon blé qu’il suffit d’écraser, tout simplement, pour obtenir une bonne farine. Sans rien y ajouter : aucun additif, aucun améliorant. Une farine produite à base de variétés pures, sans mélange. Une révolution dans le secteur.

Travailler avec la nature

Travailler avec Dame Nature n’est pas de tout repos ! Contrairement aux farines industrielles, les céréales produites par Claude Bodson et Dominique Lepière et livrées sous forme de farine à la boulangerie rue des Mineurs ne sont pas standardisées. On retrouve le plaisir de travailler un produit vraiment vivant !

- Chaque récolte est unique. Comme pour le raisin, les conditions climatiques influent directement sur le développement de la céréale. Et comme on n’ajoute rien à la farine, le goût du produit varie d’année en année.
- Si le goût varie, la texture de la farine aussi ! C’est donc un défi pour le boulanger qui la travaille, puisqu’il doit s’adapter chaque année à un nouveau produit, qui réagit différemment.
- Le rendement à l’hectare est moins important. On estime la différence de 30 à 40% par rapport à l’agriculture conventionnelle. Le prix de la farine est donc plus élevé. Ce coût supplémentaire, c’est celui de la qualité.

¹ On qualifie de panifiable une céréale qui peut servir à la fabrication de pain.

**NOUS AVONS DÉCIDÉ DE
PRODUIRE LA MEILLEURE
FARINE DU MONDE !**



A close-up photograph of green wheat leaves, some with small dew drops on their tips, serving as the background for the text.

NOTRE TERROIR : UNE RICHESSE INOUIË

La Hesbaye sèche est reconnue mondialement pour la spécificité de son terroir, particulièrement adapté à la culture de céréales et d'ailleurs exploité par l'homme depuis le néolithique.

Elle s'étend sur une surface relativement petite, entre le Geer et la Meuse. Sa richesse ? Son sol, couvert d'une épaisse couche de limon sous laquelle on retrouve de l'argile et de la craie.

Et si elle est qualifiée de « sèche », c'est pour son apparence en surface, vierge de tout cours d'eau. Car il suffit de creuser pour trouver l'eau de pluie et de ruissellement, retenue par l'argile imperméable, qui y circule.

Son climat tempéré, avec des précipitations bien réparties sur l'année, offre des conditions optimales pour la croissance du blé.

ON NE SAVAIT PAS VRAIMENT CE QU'ON CULTIVAIT JUSQU'À CE QU'ON GOÛTE UNE GAUFRE DE LIÈGE D'UNE GAUFRETTE SAPERLIPOPETTE.

« On a beau être convaincu de produire la meilleure farine du monde, si personne n'en veut, tout cela ne sert à rien », explique Claude. Après plus de 10 ans de travail, Dominique Lepièce et Claude Bodson ont du mal à convaincre les professionnels d'utiliser leur farine. **« On nous a dit que notre farine n'était pas panifiable sans additif et que ce produit ne serait jamais rentable »**, explique Dominique.

« Il fallait qu'on trouve un artisan convaincu par notre démarche, prêt à prendre le temps d'appriivoiser le produit et d'adapter ses méthodes tout en respectant l'intégrité du produit, sans céder à la tentation d'y ajouter des améliorants. Finalement, on a trouvé monsieur Michaux et son épouse ! », conclut Claude. « Notre plus belle récompense, c'est de voir la file qui s'étend chaque week-end devant la boulangerie. »



UN PAIN ÉLEVÉ AVEC AMOUR

Qu'est-ce qu'un pain ? De la farine, de l'eau, du sel et un ingrédient pour déclencher la fermentation de la pâte. Nous y ajoutons un élément supplémentaire : la passion !

Aujourd'hui, la plupart des boulangers utilisent de la levure chimique. Facile à contrôler, cette technique a l'avantage de régler la production du pain au métronome.

Nous avons opté pour une technique ancestrale, connue depuis l'Egypte ancienne, la production de **levain naturel**. Un mélange de farine et d'eau, tout simplement, dans lequel se développent les bactéries lactiques et levures naturelles qui permettent au pain de lever et lui confèrent ce petit goût caractéristique.

L'utilisation du levain naturel ne va pas sans contrainte : elle demande de la **rigueur**, de la **présence** (le levain doit être « nourri » régulièrement) et de la **flexibilité**, puisqu'il s'agit d'une matière vivante qui réagit à son environnement, à la température... Elle impose que nous mettions le nez dehors pour prendre connaissance des conditions climatiques : le levain réagit différemment lorsqu'il pleut, qu'il fait grand soleil ou que l'orage gronde...

Mais renouer avec cette technique exigeante nous a permis de retrouver le vrai plaisir de produire un pain de qualité !

Les 4 ingrédients de notre pain

La farine : produite à base des céréales de Claude Bodson et Dominique Lepièce, elle est vierge de tout additif et de tout pesticide, comme l'attestent les rapports d'analyse que nous recevons régulièrement.

Lorsque l'on sait qu'aujourd'hui, l'Union Européenne admet l'utilisation de plus de 200 additifs dans la farine, sans obligation d'en mentionner la présence dans le pain, c'est **exceptionnel** de pouvoir profiter d'un produit de cette qualité !

Notre farine ne contient donc pas de gluten ajouté. Nous recevons d'ailleurs souvent à la boutique des personnes intolérantes au gluten qui consomment nos pains sans aucun problème. Si ce n'est pas un signe que quelque chose ne tourne pas rond dans l'industrie du pain...

Le levain : élevé chez nous, dans un fermenteur à levain Tradilevain, il est produit à base de la même farine que notre pain. Obtenir un levain traditionnel avec une farine industrielle n'est pas possible : les agents chimiques présents tuent les bonnes bactéries du levain. Une nouvelle preuve de la qualité de notre farine !

L'eau minérale : pour éviter la présence de chlore dans nos produits, nous utilisons de l'eau minérale. C'est elle qui nourrit notre levain et qui est ajoutée dans notre pain.

Le sel de Guérande : parce que nous voulons aller au bout des choses, même notre sel est choisi avec le plus grand soin ! Un sel naturel, non raffiné et, bien sûr, sans additif !

*Un savoir-faire, un terroir, un climat,
une céréale d'exception, une culture raisonnée,
une récolte à maturité, des gens de métier
qui tirent le meilleur parti du savoir ancestral
et des techniques modernes...
et beaucoup, beaucoup de passion !*

Une Gaufrette Saperlipopette, c'est nous !

