

mes Bons Plans

A l'âge de six ans, Rémi Pruvost ne se rêve pas astronaute, mais pâtissier. Trente ans plus tard, propriétaire de la boulangerie-pâtisserie La Grange aux Pains, à Montigny-lès-Metz les fournées rythment les journées du jeune artisan, qui agrémente toujours ses créations... d'un zeste de passion.

Mon lieu



Sanary-sur-Mer

► « Ma maman y vit depuis dix ans. Nous la rejoignons régulièrement. C'est agréable d'avoir un pied-à-terre au soleil pour se ressourcer. Pas de réveil, pas d'heure, pas de contrainte. Nous profitons des retrouvailles en famille, de la région, de la mer et du soleil, loin du fournil ».

Mes lectures

Le Journal du pâtissier

LE JOURNAL
DU PATISSIER



► « Je lis beaucoup de littérature spécialisée. J'aime me tenir au courant de ce qui se passe, de ce qui se fait. Je puise parfois mon inspiration dans les colonnes du « Journal du pâtissier », truffé de belles recettes. J'en ai gardées un carton plein. »

Mes films



« Tu sais, les hommes bleus... »

► Amateur de science-fiction et de fantastique, Rémi hésite un peu. Difficile de choisir parmi les classiques du genre. Priscilla lui souffle un indice : « Tu sais, le film avec les hommes bleus... ». Ca tique : « Avatar », de James Cameron, sorti en 2009. « Je peux le voir et le revoir », sourit Rémi, « un 2^e devrait sortir en 2018 ».

Ma devise

► « Tout vient à point à qui sait attendre. Il paraît que je le répète souvent au fournil ».



Rémi Pruvost Itinéraire d'un enfant gâteau

Début d'après-midi, à l'arrière du fournil. Une partie de la première fournée du lendemain matin repose déjà dans les chambres de fermentation. Pendant de longues heures, à différentes températures, la pâte travaille. Les baguettes et les croissants gonflent mécaniquement sous l'effet du CO2. Les arômes se développent lentement. « C'est un processus très complexe à maîtriser », souligne Rémi Pruvost, « un vrai travail de chimiste ». Chaque matin à son arrivée dans le fournil, puis à intervalles réguliers toute la journée, l'artisan ausculte son environnement. La moindre variation de température ou du taux d'humidité influence directement les préparations. « Certaines personnes qui cuisinent à la maison en suivant toujours la même recette ne comprennent pas pourquoi il arrive que leur gâteau ne monte pas. C'est tout simple : une pâte réalisée à 6 h ne sera pas la même qu'une autre réalisée à 11 h selon les conditions », explique l'artisan, « à quelques heures d'intervalle, on risque de ne pas faire le même pain. Nous devons tenir compte de nombreux éléments pour adapter la recette en permanence. C'est ça, le secret de la régularité. Les gens n'imaginent pas tout ça ».

Finesse et régularité

D'un geste du bras, le jeune artisan embrasse les 300m2 du laboratoire de fabrication, refait à neuf lors de son installation en 2009. Côté rue de Pont-à-Mousson, la petite boutique moderne et coquette représente à peine un douzième de la surface totale de la boulangerie-pâtisserie qui produit 440 baguettes par jour, « sans compter les pains spéciaux et les viennoiseries », son domaine à lui. Depuis tout petit. « A l'âge de six ans, je disais à ma grand-mère : je serai pâtissier », raconte Rémi, « je me souviens d'avoir expérimenté le stollen : les poules l'ont mangé », mais la route était déjà tracée. A 15 ans, l'adolescent originaire d'un petit village proche de Verdun intègre les brigades du Château des Monthairons, un domaine étoilé... et « isolé ». « Je me suis retrouvé en vase clos », logé dans une chambre d'apprenti, forcé à l'autonomie. Les rythmes sont soutenus. Les journées, longues. « Parfois, jusqu'à 2 heures du matin », se remémore Rémi, « un dessert minute et maison se sert toujours en dernier ». La maison lui inculque « la finesse, la régularité, l'envie de bien faire ». Après l'obtention de son CAP, le pâtissier en herbe opte pour une Mention Complémentaire " Dessert à l'assiette ", effectuée dans la maison mère de Fresson, à

Jarny, réputée pour « sa culture de la perfection ».

Bouts de choux

Rémi poursuit son parcours à Metz, chez Stenger, avec un Brevet Technique des Métiers, puis chez Hubert Lemoine, au Sablon. « J'y ai découvert davantage le monde de la viennoiserie. Le tourage, la cuisson... Je voulais engranger un maximum d'expériences, de formations », dans un monde qui ne lui offre déjà plus assez de perspectives d'évolution. A 22 ans, Rémi plaque tout pour travailler de nuit, à la chaîne dans une usine. « Je voulais gagner du temps et surtout, de l'argent », explique-t-il, « Je vendais des pâtisseries à mes collègues, en douce ». Un an plus tard, une rencontre avec le commercial des Moulins de Strasbourg et une opportunité précipitent son destin. Rémi Pruvost rachète la boulangerie-pâtisserie réputée " Aux petits choux ", rue Saint Marcel à Metz, réputée. Plusieurs générations d'étudiants venaient s'y ravitailler en gourmandises pour quelques francs. « Nous en vendions encore 500 par jour. Chaque jeune de Fabert payait une boîte à sa classe le jour de son anniversaire », se souvient Rémi qui tente de développer le snacking mais « travaille surtout dans la continuité », sans parvenir à s'exprimer totalement.

En tandem

L'aventure dure cinq ans, « et là, c'est le drame... ». Rémi et Priscilla explosent de rire. Leur Grange aux Pains est en fait une histoire qui s'écrit à quatre mains. Rémi, le patron et Priscilla, son ancienne salariée spécialisée en boulangerie, forment aujourd'hui un duo inséparable. Le couple travaille en tandem. Complémentaires et fusionnels. « Nous voulions une boulangerie où nous pourrions chacun montrer notre créativité, nous faire plaisir en suivant nos propres règles ». Leur réveil sonne chaque matin à 4h30. « C'est tard, nous sommes des fainéants de la boulangerie », ironise Priscilla, « la plupart des artisans commencent leur journée à 2 ou 3 heures. Nous préférons travailler en continu. Cuire au fur et à mesure permet d'éviter le gaspillage », et d'envisager aussi une vie sociale plus conventionnelle, un équilibre privé et professionnel. Quand Priscilla prépare le concours de MOF 2018, Rémi la coache. Quand Rémi devient président du syndicat des boulangers du pays messin et environs, Priscilla l'épaula. L'amour de l'artisanat bat dans leurs deux cœurs, sur le même tempo. +

Gaël Formentin

Mon actu perso



► Elu en février dernier, Rémi Pruvost succède à Henri Lemoine à la tête du syndicat des boulangers de Metz et environs. Patron de La Grange aux pains, rue de Pont-à-Mousson, à Montigny-lès-Metz, le jeune boulanger-pâtissier incarne une nouvelle génération d'artisans, passionnée et connectée.

Mon coup de gueule



► « Je regrette le manque de transparence de certains distributeurs de pains qui par le marketing pourraient leurrer le consommateur. On ne s'improvise pas artisan boulanger ».

Mon plan forme



Rock en duo

► « Depuis quatre ans, nous dansons le rock tous les jeudis soirs à l'école « Latin sensations » de Jacky Tabone à Montigny-lès-Metz.

Pendant une heure, on déconnecte du travail. A chaque fin de saison, nous participons à un grand gala public au Seven Casino. »

Mon péché mignon

Les œufs à la neige

► « Il me demande tout le temps d'en faire... », soupire Priscilla. « Ca n'est pas pareil quand ce n'est pas moi qui cuisine », sourit Rémi, « un pâtissier, c'est forcément gourmand. J'apprécie aussi un bon vin, un bon fromage et un bon pain ».



Miam Les secrets gourmands du président

Au fil des concours et des récompenses, Rémi Pruvost s'est peu à peu forgé un nom et une réputation dans le petit monde de la boulangerie-pâtisserie. Sans dévoiler tous ses secrets de fabrication, l'artisan nous explique quelques-uns de ses produits signatures.

La brioche au beurre

Sur internet, on trouve à peu près autant de recettes de brioche... que d'astuces pour tenter de récupérer une brioche ratée, trop compacte et/ou pas assez gonflée. Brillante, dorée et régulière avec sa coiffe rondouillette, la viennoiserie traditionnelle réinterprétée par Rémi Pruvost et primée à la Fête du Pain organisée chaque année place de la République à Metz par le Syndicat des boulangers du pays messin et environs (l'édition 2017 aura lieu les 17 et 18 mai prochains), se dévore d'abord des yeux. En bouche, les saveurs explosent. Tout se tient à la perfection. La mie filante, moelleuse. La croûte fine. Le bon goût de beurre. La juste quantité de sucre. Pour encore plus de douceur et de gourmandise, l'artisan agrmente sa recette d'un ingrédient secret, presque imperceptible, que seuls les palais les plus aiguisés découvriront peut-être : un zeste de fleur d'oranger.



La baguette tradition



Sur toutes les tables, de tous les clichés, la baguette tradition fait partie du patrimoine gastronomique et culturel français. Son appellation est même « contrôlée par un décret » qui fixe un cahier des charges précis. « Une baguette tradition se compose exclusivement de farine de tradition, sans additif ni conservateur, élaborée en France à partir de blés français ». Après une heure de fermentation, la pâte repose 12 heures supplémentaires au frigo. « Le temps de laisser les arômes se développer », et favoriser la formation d'alvéoles dans la mie couleur crème lors de la cuisson. Rémi agrmente la très officielle recette d'une pincée de levain qui confère à ses baguettes une très légère amertume en fin de bouche et une belle persistance, un goût auréolé l'an dernier à la Foire internationale de Metz du titre de 3e meilleure baguette de Moselle.

Le burger aux aiguillettes de poulet

Arrivé au pied du podium au concours du meilleur sandwich national organisé à Paris l'an dernier sur 150 participants, Rémi Pruvost s'est récemment lancé dans le "snacking chaud" en investissant dans « un four à air pulsé capable de réchauffer n'importe quel produit en 2,30 mn chrono ». Son nouveau credo : les burgers. « Les français en consomment autant que le jambon-beurre », souligne l'artisan, « entre midi et deux, les gens n'ont pas le temps ». Pain maison, véritable cheddar anglais, sauce aux oignons, aiguillettes de poulet panées, salades et tomates fraîches : entre un burger industriel de fast-food et un burger boulanger, la comparaison ne tient qu'à l'appellation. « Ces produits marchent très bien », reconnaît Rémi qui veille à renouveler et étoffer très régulièrement sa gamme.



La tourte de seigle auvergnate

Parfaitement ronde, mi-meule migalette, la tourte de seigle auvergnate possède une robe régulière et craquelée. La blancheur de la farine contraste avec la noirceur marquée de la croûte, épaisse, presque torréfiée. Seulement trois ingrédients composent ce pain particulier aux traits rustiques : farine de seigle, levain nature et sel. Pas de levure, pas de farine blanche. Une simplicité trompeuse. Son élaboration nécessite beaucoup de doigté et un dosage au milligramme près. « Après pétrissage, la pâte repose 1h30 à l'air, puis 45 minutes dans un panier en osier recouvert d'un drap de lin, le seul tissu qui ne colle pas, avant une cuisson à feu tout doux pendant 1h à 1h30 ». Une année aura été nécessaire pour parvenir à l'équilibre parfait. « Très pauvre en gluten, facilement assimilable avec sa mie serrée et gourmande, la tourte de seigle auvergnate est un produit que l'on conseille aux intolérants », explique Rémi, « il y avait une



demande du client », désormais comblée.

La tarte au fromage blanc

« C'est difficile de faire mieux que les recettes de nos grands-mères », sourit Rémi Pruvost, « nous pouvons être fiers de cette spécialité régionale ». La tarte au fromage blanc occupe une place à part sur la table et dans le cœur des Mosellans que la fédération des pâtisseries boulangers de Moselle s'attache à préserver via le label "boulangers mosellans". Le cahier des charges implique l'utilisation de matières premières « locales, issues du circuit-court et de qualité ». « Le lait utilisé pour le fromage blanc vient de la laiterie d'Elvange, le beurre et la crème d'une ferme meusienne », souligne l'artisan qui a opté pour une pâte sablée à la poudre d'amande et saupoudré sa création de rayons de soleil sucrés.

