

Le pain en Suisse

La Suisse, c'est officiellement quatre langues nationales : allemand, français, italien et romanche. Donc quatre cultures et habitudes de consommation différentes ! Les Suisses germanophones et les Suisses francophones représentent 83 % de la population*. Panophile et panophage, je me suis donc penchée au fil de ma route, sur les berceaux du PAIN et du BROT, respectivement consommés en Suisse romande et en Suisse alémanique, car ce sont les plus représentatifs du pays. Questions.

-“Dis, Monsieur le boulanger Suisse, comment tu fais ton pain ?“

Je fais mes pâtes le soir, vers 17 h. Après ¼ d'heure de pétrissage, je les laisse fermenter 8 h. Ensuite, je façonne, c'est-à-dire que je leur donne la forme voulue. Je les laisse lever 1h30-2h, en fonction de la température extérieure. Et après, je cuis ! Je me suis récemment équipé d'un four rotatif qui peut me cuire 500 croissants à la fois ! Je m'en sers en plus de mon vieux four que je continue d'utiliser. En moyenne, j'utilise 200 kg de farine par jour. Je suis donc dans mon fournil de minuit environ jusqu'à 7 heures du matin ; les pâtisseries, eux, travaillent de 4 h du matin à midi.

-“Et les petits Suisses des cantons français, ils mangent le même pain que les petits Suisses des cantons allemands ?“

Ah non ! Ils n'ont pas du tout les mêmes goûts et habitudes. En Suisse romande, on va consommer principalement du pain mi-blanc, alors qu'en Suisse alémanique on mangera du pain noir, le “schwarz-brot“. En Suisse romande, le pain mi-blanc est moins cher que le pain noir et en Suisse alémanique, c'est l'inverse ! Par exemple chez moi (canton francophone), le pain qui a le plus de succès, c'est le mi-blanc vendu à la livre (500 gr), que je vends aussi au kg ou à la demi-livre. Je vends aussi d'autres pains, dits “spéciaux“, que je te cite par ordre de popularité : multi-céréales, seigle, paysan, noir, maïs et complet.

-“Et ton métier à toi, en quoi il est différent du métier d'un boulanger français ?“

J'ai quelques exemples qui me viennent à l'esprit. Ainsi, les boulangers Suisses ne font pas de livraisons dans les villages en camionnette comme on peut le voir dans les campagnes françaises. Nous ne livrons, éventuellement, que des restaurants. Nous ne faisons pas de tournées. Autre exemple : la moitié des boulangeries Suisses, dans les villes, font aussi “tea-room“, c'est-à-dire qu'elles possèdent un coin sympathique où les gens peuvent s'asseoir pour se restaurer et pour boire, même de l'alcool (vous appelleriez ça “salon de thé“). Dernier exemple, notre formation à nous. L'apprentissage pour être boulanger dure trois ans avec un jour par semaine seulement à l'école professionnelle. Sinon, c'est avec le Maître artisan boulanger que le métier s'apprend ! A partir de 16 ans, après la fin de la scolarité obligatoire.

-“Merci ! Je peux goûter tes spécialités ?“

*le reste : 8 % parlent italien, 1 % parlent romanche et 8 % des dialectes

Encart
QUELQUES SPECIALITES

1. A Charmey (canton de Fribourg, Suisse romande, 891 m d'altitude)

La CUCHAULE au safran et au beurre (typique de la région de la Gruyère)

La TRESSE. Pâte au beurre

Le PAIN TORSADE. Proposé le dimanche

2. A Andermatt (canton d'Uri, Suisse alémanique, 1436 m d'altitude)

Le HAUS PASTETE sucré. A la prune

Le HAUS PASTETE salé. A la viande

Encart
LA BOULANGERIE ARTISANALE EN SUISSE

- Elle est représentée par l'Association Suisse des Boulangers Pâtisseries Confiseurs.
- Journal professionnel : *Panissimo*.
- En Suisse, tous les boulangers – ou presque – sont adhérents. L'adhésion leur donne des avantages comme des prix sur les emballages, les farines, etc. Elle coûte, par an, à une boulangerie de ville 2000 Francs Suisses (1 Euro = 1,60 FS). Le prix à payer est défini en fonction du chiffre d'affaires du commerce ; il n'est pas spécifique au canton (comme en France où les syndicats sont départementaux).
- Les boulangers Suisses payent aussi sur la levure et la farine un pourcentage qui va à l'Association. Par exemple, pour une boulangerie de ville agrémentée d'un "tea-room", sur 100 kg de farine 3 FS sont reversés à l'Association ; sur 1 kg de levure 1,70 FS sont reversés.
NB : Il est aussi possible de trouver de la levure non taxée.
- Parts de marché : 60 % du pain vendu est industriel (les grandes surfaces sont moins chères). Les 40 % de parts restants reviennent à la boulangerie artisanale.
NB : en France, les parts de marché sont de 70 % pour le pain artisanal et de 30 % pour le pain industriel (même si celui-ci grignote de plus en plus les parts du pain artisanal).
- Il y a 3800 boulangeries artisanales environ en Suisse.
NB : Il y en a 33000 en France.
- La boulangerie Suisse a besoin de jeunes passionnés, comme en France !

Encart
LES PRECISIONS DE M. BUCHS, BOULANGER SUISSE

La Suisse est le pays de la précision (horlogerie mondialement réputée) et de la rigueur (discipline exemplaire). M. BUCHS remet nos pendules à l'heure.

1. **CHOCOLAT.** "En France, plus le chocolat est noir, mieux c'est". Ceci est pour Jean BUCHS, originaire du berceau du chocolat Suisse (le village de Charmey, qui fut celui du fameux chocolatier CAILLER qui y a construit un hôtel) une INEPTIE. La proportion idéale est, pour lui, de 65 % de cacao, pas plus. Cette proportion respecte ce qui constitue le chocolat : le beurre de cacao et le cacao lui-même. Quand on sait cela, il est bien inutile de faire les mélanges soi-même, comme en France. En Suisse, dans les boulangeries pâtisseries confiseries, on achète le chocolat sous forme de

“couverture“ toute faite, mais par contre on la travaille soi-même. Fondu à 45°C, le chocolat est ensuite refroidi à 27° puis réchauffé à 33°. On “table“ le chocolat. Et, avant d’être boulanger à Charmey, M. Buchs, il y a 25-30 ans, était chef de production chez *PHILIPONA*, grande confiserie de Suisse !

2. **BEURRE.** En Suisse, quand on dit pâte, ou pain, “au beurre“, ça veut dire confectionnée avec du BEURRE, et pas de la margarine. On ne plaisante pas avec la qualité des produits laitiers au pays où l’élevage bovin représente les ¾ de la production agricole. Les vaches laitières couvrent le territoire !
3. **LE PAIN “PAILLASSE“ : mise au point.** En Suisse romande, de nombreuses boulangeries portent sur leur vitrine la mention “pain paillasse“. Il s’agit d’un type de pain dont le cahier des charges est vendu aux boulangers qui le souhaitent. Pour M. Buchs, c’est un pain “standardisé“ et cette standardisation va à l’encontre des qualités intrinsèques du boulanger artisanal qui fait un pain avec de la personnalité et qui n’a pas le même goût qu’à côté. M. Pouly, à l’origine de cette initiative à succès, aurait d’ailleurs “emprunté“ la recette aux Français et serait actuellement en procès à ce sujet.

PHOTOS, au choix

- Pour l’encart “spécialités“:

La cuchaule

le pain tressé

Photo Haus-Pastete

- Enseignes :

La plus répandue en Suisse romande

Version personnalisée

Enseigne en langue romanche (canton des Grisons)

- Intérieurs boulangeries ambiances (avec personnages) :

Un fournil en Suisse Allemande en pleine activité

M. et Mme Buchs dans leur fournil, 2 ph

Tea room Suisse romande, 4 ph au choix

Client Suisse romande

- Etalages pain

En Suisse Allemande avec un pain noir au 1er plan, 2 ph

Vitrines pâtisserie en suisse F, 2 ph

Vitrine pâtisserie globale suisse F

Vitrine pain suisse F

- Matériel :

Four rotatif

Vieux four

- Portraits :

M. et Mme BUCHS

- Divers :

Ext Boulangerie en Suisse romande

Très vieille façade de boulangerie en Suisse Romanche , village d’Ardez (Grisons, Suisse Romanche)

Vieux four sur une maison de Susch (Grisons, Suisse Romanche)