

AU FOUR ET AU MOULIN

À Vencimont, une boulangerie en prise directe sur plusieurs meuneries signe des pains à la hauteur d'un patrimoine wallon tricentenaire. Ce projet durable et consciencieux se cache dans vallée de la Houille, au paysage enchanteur. Pas étonnant que des amateurs issus des quatre coins du pays viennent se fournir ici.

Texte MICHEL VERLINDEN Photos FRÉDÉRIC RAEVENS

Le geste est séculaire. Il est de ceux qui participent à la poésie du monde. Cette poésie du quotidien essentiel, celui qui nourrit les hommes. À l'aide d'une longue pelle en bois, Jocelyne Demande et Simon Van den Abbeebe défournent les pains chauds sous l'œil attentif du meunier Ambroise De Greift. Ces boules dorées et dodues dégagent une fragrance boulangère particulière. On hume à plein nez les notes subtilement torréfiées qui disent la réaction de Maillard, miracle chimique en filigrane de nombreux bons produits. Pourtant, c'est vers un autre phénomène que la petite équipe attire l'attention du visiteur de passage. « Tendez l'oreille, vous allez entendre le pain chanter ». De fait, tout comme la céramique qui sort du four, les miches sifflent une chanson à la mystérieuse partition. Cette petite musique peut s'écouter comme l'hymne d'un projet de

longue haleine axé sur les farines de froment et d'épeautre.

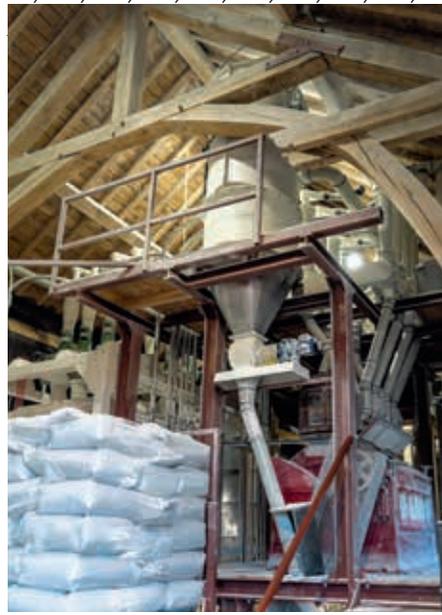
UNE BOULANGERIE PAS COMME LES AUTRES

« Nous cherchons à tirer le meilleur des terroirs hesbignon et condruzien. Il n'y a pas une seule céréale venue de l'étranger. Avec l'appui de la Faculté de Gembloux et à travers une recherche approfondie menée en compagnie de deux agriculteurs locaux partenaires, nous travaillons sur une sélection de farines vivantes de première qualité qui soient panifiables sans additifs. Il s'agit d'une opération à remettre sans cesse sur le métier dans la mesure où le climat, élément déterminant en la matière, connaît l'évolution que l'on sait », analyse Ambroise De Greift, un fiscaliste qui s'est réinventé meunier au contact de fermes travaillant en agriculture de conservation des sols (ACS). À dire vrai, mais on

l'aura déjà suspecté, le Moulin de Vencimont (on dit « Venne-cimont ») n'est pas une boulangerie comme les autres : « Notre boulangerie est campée au milieu de trois moulins, poursuit l'intéressé. Il s'agit de deux moulins à eau et d'une minoterie dans laquelle se trouve un petit moulin à cylindres propice à une mouture plus technique ainsi qu'au blutage de la farine. » Pouvoir transformer les céréales en farine et faire de cette farine du pain permet un contrôle qualité total sur le résultat final, qui se double ainsi d'une impressionnante constance. Dans un pays où il ne subsiste plus que 30 meuniers, cette configuration précieuse fait du Moulin de Vencimont une référence pour la région et au-delà – de nombreux clients n'hésitant pas à enfilez les kilomètres pour venir avant de repartir avec sous le bras jusqu'à 40 pains pour certains.



« NOUS TRAVAILLONS SUR UNE SÉLECTION DE FARINES VIVANTES DE PREMIÈRE QUALITÉ QUI SOIENT PANIFIABLES SANS ADDITIFS »



CECI N'EST PAS UN MUSÉE

Cela fait 7 ans qu'Ambroise De Greift a entamé sa reconversion en compagnie de son ex-femme, Juliette Bartholomé. « Nous avons eu envie d'une autre vie en partant d'une page blanche. Une rencontre a favorisé l'aventure. C'est Louis-Marie Piron, de l'entreprise Thomas & Piron, qui a acquis et rénové le site sur lequel nous nous trouvons. Il ne savait pas trop quoi en faire. Il pensait à un musée. Je lui ai signifié mon intérêt mais en lui expliquant que je ne me voyais pas faire le guide. Il me fallait un projet vivant. Il a été d'accord de nous laisser vivre notre projet entrepreneurial comme nous l'entendions. Il reste toutefois le propriétaire de ces beaux murs. » En toute honnêteté, Ambroise De Greift avoue que la maîtrise du métier de meunier n'est pas une sinécure. « Cela se fait avec le temps, à travers un processus d'essais et d'erreurs... Cela dit, je ne me prétendrai meunier que le jour de ma mort car c'est un apprentissage permanent. » La profession de boulanger est-elle plus facile ? « Être dans un atelier de boulangerie, c'est comme un combat de boxe, contre Mike Tyson, qui plus est », concède-t-il.

DIVERSIFICATION

Au fil du temps, Vencimont a étoffé son offre : la mouture à façon – une activité également labellisée bio –, consistant à produire de la farine pour des tiers, afin de faire tourner les installations. Outre les pains de 1 kilo (issus d'un mélange d'épeautre et de froment), la baguette et la brioche historique, l'équipe produit aujourd'hui des biscuits, des quiches, des crêpes et des pâtes fraîches. « L'idée est de ne pas s'installer dans une routine pour continuer de prendre du plaisir à ce que nous faisons », explique l'entrepreneur. En

marge de cet endroit où les habitués viennent chercher leur pain, Vencimont fait également place à 4 gîtes – bientôt complétés par 4 petits chalets en chêne sur pilotis – parfaits pour profiter d'une région propice aux promenades. À l'heure de la montée en puissance des temps de pouce longs et de l'utilisation du levain, le Moulin de Vencimont a majoritairement fait le choix de la levure – un principe auquel l'équipe ne déroge qu'une fois par semaine pour ravir un petit cénacle d'amateurs – afin de proposer des pains qui ne sont pas marqués par cette acidité excessive souvent associée au nouveau catéchisme boulangier. Et ça marche. Christine, une retraitée installée à Profondeville, fait régulièrement le trajet. Dans le coffre de sa Duster ? Entre 13 et 15 pains blancs. « Je le trouve super digeste et tellement bon que je le déguste sans rien », explique cette inconditionnelle qui loue par ailleurs la capacité de conservation des miches – une résistance qui s'explique par une hydratation importante des pâtes en amont de la cuisson.

« LA MAÎTRISE DU MÉTIER DE MEUNIER SE FAIT À TRAVERS UN PROCESSUS D'ESSAIS ET D'ERREURS »

Remarquable est également la façon dont la boulangerie gère sa production. « Nous fonctionnons sur commande afin qu'il n'y ait pas de pertes », précise Ambroise De Greift. Cette saine écologie, renforcée par une production adossée à des dispositifs hydro-électrique et photovoltaïque, montre la voie d'une consommation responsable. Celle dont le monde a plus que jamais besoin.

Moulin de Vencimont, rue Grande 95, 5575 Gedinne, moulindevencimont.be

LES ESSENTIELS

- > Deux pains sont majoritairement produits dans cette boulangerie qui fabrique ses propres farines : un pain blanc et un pain demi-gris.
- > Le Moulin de Vencimont produit aussi des baguettes et des brioches.
- > En fonction des saisons, l'équipe propose également biscuits, quiches, crêpes et pâtes fraîches.
- > La production est établie en fonction des commandes des clients, à l'inverse du fonctionnement de nombreuses boulangeries qui font un pari quotidien sur leurs ventes.
- > La première pierre du site a été posée en 1723. Près de 300 ans plus tard, les bâtiments ont été restaurés sous la houlette de Louis-Marie Piron.
- > La Houille qui alimente le moulin est l'une des rivières les plus propres de Wallonie.
- > Le Moulin de Vencimont dispose aussi de gîtes et de chalets prisés par les entreprises et les particuliers.
- > Un pain artisanal d'1 kilo coûte 6,50 euros au Moulin de Vencimont. Cela peut sembler cher mais en réalité, au vu de sa conservation et de son caractère nourrissant, le produit affiche un rapport qualité-prix exemplaire.