

Chapitre 27 Remerciements

Quand on se trouve devant la page blanche intitulée remerciements, on ressent de manière permanente l'inquiétude d'oublier de citer le nom de personnes, tant ce livre est un apport d'une multitude de contacts et d'échanges.

L'écriture de ce livre est un œuvre collective. Il a démarré grâce à un mail en avril 2015 d'Emmanuelle (Manou) Vedeau, boulangère bretonne me demandant « d'écrire un livre de tous les textes », diffusé dans des revues, dont « les miettes de la bio » et les dossiers techniques, souvent diffusé sur le site boulangerie.net de Laurent Bonneau. Assez vite Julien Aguzzoli devenu boulanger à la Miecyclette - Lyon, rencontré lors d'une formation levain, a accepté de mettre ses compétences d'édition, de typographie et sa passion de l'histoire au service de ce type d'entreprise. Après la disparition de Manou, nous avons fonctionné à deux. Puis encore grâce aux rencontres que le levain peut susciter, Lise Penne, ex-graphiste devenue boulangère, a pris en charge le travail de la charte graphique. Voilà, pour le noyau dur de l'aventure de l'édition d'un livre quasi autoédité et autofinancé grâce à l'appui de l'excellente initiative citoyenne qu'est « Helloasso.com » et les 280 souscripteurs. Très proche du noyau, Gilles Dewalque, mon fils, sur le temps de nos rencontres familiales a mis ces talents de dessinateur pour réaliser plus de 70 dessins ou parfois la gomme et le crayon alternait de par la volonté de transcrire le plus précisément possible la description projetée. A ces dessins simplement cadrés pour avoir une cohérence visuelle dans les illustrations et tableaux, s'est ajouté beaucoup de documents sous la gouverne et la patte de Lise et les tableaux que moi-même et Julien ont pensé intégrer. Vincent Jeukens, mon beau-fils avec ma fille Fanny en tant que graphiste professionnel ont accepté de prendre le train en marche et donner un coup de main à la fin pour les figures et l'intégration des corrections de Juliette.

Puisqu'il s'agit de remercier, je pense avant tout à nos proches, Françoise, celle que j'épouse tous les jours et qui me permet de rester camper des années sur ce travail de longue haleine et me prévenait par un « On peut manger, c'est prêt », sans quoi ce livre n'existerait tout simplement pas. La famille de Julien Aguzzoli et Sarah Guillet qui s'est agrandie avec les venues d'Arthur et Héloïse qui ont du permettre de prêter leur père quand celui-ci devenait correcteur et metteur en page. Eddy le compagnon de Lise. Jean-Pierre Gérard qui effectua la deuxième relecture et Juliette Bain-Cohen-Tanugi (qui a connu une période active en boulangère avant d'être secrétaire de rédaction et formatrice) pour les dernières corrections et vérifications pointues afin de ne pas trahir le texte.

Chaque chapitres comportant une thématique un peu spécifique a eu droit à des relectures. C'est pourquoi, il me faut remercier :

- Sur l'agriculture et la conservation des graines. Les échanges vécus à la ferme du Roc avec la famille Berthellot dans le Lot & Garonne, avec Marc de la ferme du Hayon en Ardenne belge, au sein des rencontres organisées par le Réseau Semences Paysannes et Li Mestère (la branchiole belge du RSP) qui permet de fournir des bases et surtout une « prise de terre », tellement essentielle.
- Les aspects nutritifs ont bénéficié de la relecture de Sarah Botilde qui a suivi des études de nutritionniste, avant d'être boulangère avec Kevone à « Au four et au jardin » à Liège.

- Les aspects gustatifs ont tiré parti des approches de Camille Vindras de l'ITAB sur les blés paysans et de sa thèse.
- Les aspects techniques ont tiré avantage des échanges trop peu nombreux que j'ai pu avoir avec Philippe Roussel et Hubert Chiron toujours très disponible à mes interrogations. Et je pense aussi à mon coach privé en pédagogie, l'ami Alain Hermal qui a du me rectifier de nombreuses fois pour que je ne confonde pas information et formation. A Michel Boulanger, l'ami du début de la boulangerie bio.
- L'encyclopédie citoyenne Wikipédia, plus le vécu racinaire au fournil de la Ferme du Roc et avec Axel Colin, Sofia Baltazar, Didier Demorcy, l'équipe de Li Mestère, pour décrire toujours mieux la diversité des graines et leurs comportements en panification.
- La meunerie à plonger dans une bibliographie historique et technique et a fait partie d'échanges avec J.-M. Perrigot, les meunières et vieux meuniers à meules de pierre, ou grâce aux écrits de Claude Willm pour mieux connaître les « surfaces travaillantes » des cylindres.
- Les chapitres qui entrent dans la panification proprement dite avec les choix de fermentation et de pétrissage et sur l'équilibre à avoir entre ces deux phases ont bénéficié des écrits du siècle des lumières, surtout Antoine Parmentier, qui préférait le levain à la levure. Les articles ou livres du champion des références bibliographiques de ce livre (30), Raymond Calvel. Le vécu trop bref avec Olivier Hofmann, et Gianfranco Fagnola et les Ambassadeurs du pain. Le côtoiement grâce à Laurent Bonneau, de certains compagnons, m'a permis d'apprécier leur formation, leur recherche du respect d'un travail bien réalisé.
- Le chapitre sur le choix de fours et de cuisson, est celui qui se voulait le plus dans la sauvegarde de savoir-faire et par ce fait a fait appel à beaucoup de relecteurs spécialisés en construction de four à bois en chauffe direct. Vincent Chesneau, Serge Guillery, André Houguet, Charles Heindrichs. Vincent et Sophie Janssens, et Jean-François Piazza n'ont permis de faire connaître des initiatives, sur les fours ambulants.

Au delà de ces relectures et renseignements fournis, il est clair que le vécu interactif avec les stagiaires et les échanges ne fus-ce que téléphoniques ou en mail, a permis de rapprocher l'écrit de la situation de terrain. Ce qui me permet d'englober tous mes oublis de citations.

- Au niveau crédit graphique, je dois remercier la patte de Lise et Gilles, les photos issues de « la Manomade » de Mano Halin. la confédération suisse pour l'autorisation de publier la figure XVI.32., Alain Bonjean pour la figure X.27. et Francis Fleurat-Lessard pour la fig.VI.6. Merci pour les mêmes raisons à la famille Berthellot, Pasquino Tarantolla, Aloys Lentzen, Hubert Chiron, Vincent Janssens, Charles Heindrichs, Marc Vanoverschelde, Olivier Hofmann et Sébastien D'ornano.