

Le premier hôtel pour levain de Suisse ouvre ses portes

PENSION

Le boulanger Martin Mayer veille sur le levain panaire de ses clients. Coût du séjour: 7 francs par nuit, repas inclus.

GABRIEL SASSOON
gabriel.sassoon
@lematindimanche.ch

Le check-in se fait devant une sélection de pâtisseries, dans une odeur de pain frais. Les chambres? Elles se trouvent dans l'arrière-salle, entre fours et frigos. Heureux propriétaire des lieux, Martin Mayer savoure son coup. Ces derniers mois, la presse alémanique et même allemande s'est pressée dans la boulangerie Vuailat, à Uster (ZH), pour découvrir son «hôtel à levain».

Disposée sur un plan de travail, cette pension d'un nouveau genre prend les traits d'un présentoir en bois de neuf petites cases. Elle accueille depuis l'automne dernier des bocaux remplis de levain. Coût du séjour: 7 francs la nuit ou 49 francs la semaine, repas compris. «Lors du dépôt, on demande aux clients combien de fois par jour



Martin Mayer, devant sa pension pour levain chef. Conservé à température ambiante, celui-ci doit être nourri une fois par jour. Raisa Durandi

ils le nourrissent et quel type de farine ils utilisent», raconte le boulanger zurichois. Ceux qui se sont essayés à la boulangerie maison ces derniers mois - et ils sont nombreux - ne seront peut-être pas étonnés. Le «levain chef», cette pâte qui sert à lancer la fabrication de toutes

nouvelles miches, tresses ou pâtes à pizza, demande un soigneux entretien, sous peine de déperir. S'il est conservé au frigo, il faut le nourrir environ une fois par semaine, avec de l'eau et de la farine. À température ambiante, le repas doit être quotidien.

Si vous partez en vacances, vous devez donc trouver une bonne âme qui accepte de s'en occuper, comme s'il s'agissait, en quelque sorte, d'un chat à nourrir. Le placer dans le congélateur? Rien ne garantit que le levain reprenne vie, prévient Martin Mayer. Au pire, vous pou-

vez toujours tenter de le trimballer dans vos bagages, comme l'a déjà fait à une occasion le Zurichois. «Mes amis me prenaient pour un fou», sourit le volubile quadragénaire, bien conscient de l'impression que peut laisser sa passion aux novices.

Des levains centenaires

Alors donc, pourquoi ne pas simplement jeter son levain à la poubelle pour en cultiver un nouveau à son retour? Le processus prend certes plusieurs jours, mais il n'est pas trop compliqué. Après tout, la souche ne se compose que d'eau et de farine. Cette question, tout le monde la pose évidemment à Martin Mayer. Sa réponse fuse: «Il s'agit d'un organisme vivant avec lequel on développe un lien affectif. Faire du pain au levain relève de l'émotion.»

«Il s'agit d'un organisme vivant avec lequel on développe un lien affectif.»

Martin Mayer, propriétaire de la boulangerie Vuailat, Uster (ZH)

D'avantage que l'analogie animale, le boulanger parle volontiers d'un «bébé» auquel on «donne naissance». Ses quatre «enfants» - qui servent de base à quatre variétés de pains - sont nés il y a cinq ans, quand il a racheté la boulangerie Vuailat.

«Et avec l'âge, le levain gagne en goût, ajoute-t-il. Certains sont plus que centenaires!»

Relégué dans l'ombre par la levure boulangère industrielle il y a plus d'un siècle, le pain au levain connaît depuis plusieurs années une véritable renaissance. Pour Martin Mayer, cela n'a rien d'étonnant à un moment où les consommateurs valorisent les méthodes de fabrication traditionnelles et une alimentation saine. «C'est un produit naturel qui est plus digeste et se conserve plus longtemps. Il est dans l'air du temps.»

Ne surtout pas laisser mourir

L'idée de lancer un hôtel à levain a germé dans son esprit au printemps dernier, quand de nombreux Suisses profitaient d'être cloîtrés chez eux pour faire leur propre pain. Celui à base de levain, qui demande davantage de temps de préparation, a suscité l'engouement de nombreux boulangers amateurs. À tel point que la «NZZ» s'est fendue d'une «ode» au levain, consacré «Tamagotchi» du semi-confinement. Une référence à cet animal de compagnie virtuel des années 1990 qu'il ne fallait surtout pas laisser mourir.

En cette période de pandémie et d'injonctions à limiter ses déplacements, la pension panaire zurichoise est loin d'afficher complet. Le jour de notre visite, un matin de février, trois bocaux seulement occupaient les lieux. Mais Martin Mayer reste confiant en attendant des jours meilleurs, convaincu de répondre à une demande.