

LYON 4E TRAJECTOIRE

Sylvain Hanriot-Colin redonne toute sa texture au métier de boulanger

Il a quitté la SNCF pour ouvrir son fournil. Sylvain Hanriot-Colin débute une reconversion exigeante pour fabriquer le meilleur du pain.

« Ce que vous faites est excellent ! » Des réflexions pareilles, il suffit de passer une heure à Paume de pain pour en entendre à la pelle. Elles vont droit au cœur de Sylvain Hanriot-Colin, qui les accueille comme autant de récompenses du travail, tout nouveau, qu'il fournit.

Rue Perrod, l'ancien cheminot fait du pain comme on le faisait il y a trente ans, uniquement avec du levain naturel et des farines biologiques, semi-complètes ou complètes. « Produire de mes mains, avoir un vrai métier », Sylvain Hanriot-Colin en rêvait. Pour y parvenir, l'homme est allé se former à l'Ecole internationale de boulangerie, située près de Sisteron. Un apprentissage qui l'a enchanté en même temps que propulsé parmi les très bons boulangers.

« Le travail de l'artisan, de la main, ça me parle », livre le trentenaire, qui fait la part des choses. « Quand il y a un intérêt technique, j'utilise la machine, mais pour façonner les pains, les mettre en forme, la machine ne fera jamais mieux que moi. »

Un pain certifié bio, des gourmandises et des brioches

Du choix d'un pétrin « qui respecte les pâtes », à celui du four modulable, qui offre la possibilité de fabriquer plus si Paume de pain se développe bien, tout a été pensé avec soin et simplicité. Seuls les bannetons - ces paniers en osier recouverts de lin qui accueillent les pâtons - et quelques ustensiles, ont, ici, droit de cité.

Car Sylvain Hanriot-Colin ne s'intéresse qu'au produit, pas à la déco. Pain de campagne, complet, petit épeautre, seigle, sarrasin, sans gluten... sont, ainsi, posés à même de grandes tables.

« Les gens viennent chercher ça : un pain qui a du goût et qui se garde », livre-t-il encore. Un pain à la croûte épaisse et croustillante, qui plus est, certifié bio.

Ainsi, le fournil Paume de pain est particulier à plus d'un titre. Pas de baguette, pas de croissant, la vente s'y fait à partir de l'après-midi. On y trouve cependant de vraies gourmandises, dont des cookies, des sablés, des cantucci - sorte de croquants italiens - dans leurs bocaux de verre.

La brioche à la crème, tressée à



■ Sylvain Hanriot-Colin, ancien cheminot reconverti dans la boulangerie traditionnelle, a ouvert l'enseigne Paume de pain, rue Perrod, à la Croix-Rousse. Photo Pierre AUGROS

cinq branches, est tout bonnement somptueuse. La fabrication de celle-ci est le moment paisible de la matinée. « Lorsque j'en suis là, c'est que tout le reste est bien lancé », commente Sylvain.

D'autres étapes sont plus exigeantes, dont la fermentation. Et puis, « la pâte à pain est fragile. Si on la maltraite on écrase ses alvéoles », met en garde le boulanger, seul en production.

« C'est une responsabilité. Faut pas se louer »

Seul à Lyon, aussi, depuis qu'il a quitté l'Alsace. Son pain sera-t-il meilleur encore lorsque son épouse et ses deux petites filles l'auront

« La relation s'est établie tout de suite »

Sylvain Hanriot-Colin considère « avoir vu disparaître de la SNCF, la valeur de l'humain, et c'est ce que j'avais envie de retrouver ». Les quatre mois et demi, passés dans une petite vallée au sud de Sisteron, à apprendre son nouveau métier, l'ont conforté dans son choix. « Mon projet se résume à ça : des lieux et des rencontres », souligne celui qui garde un souvenir ému du paysage grandiose et de « son » Ecole internationale de boulangerie, dirigée par une belle personnalité, celle de Thomas Tefri-Chambelland. Parmi les lieux et les gens qui comptent désormais, le nouveau boulanger mentionne la Croix-Rousse et ses habitants. « La relation s'est établie tout de suite. »

enfin rejoint ? Tout le laisse penser, sauf que... « C'est le meilleur pain que j'ai jamais mangé », vient de déclarer une cliente. « Je ne m'attendais pas à ça. C'est une responsabilité. Faut pas se louer », com-

mente Sylvain Hanriot-Colin, heureux.

Dominique Menvielle
PRATIQUE Paume de pain, 13, rue Perrod, est ouverte de 15 à 20 heures du lundi au vendredi.