



**ON DIT QUE LE NORDISTE EST LE ROI DES BOULANGERS**

# On craque pour le pain Croquet



Il suffit d'écouter le passionné de Wattignies – et maintenant de Lille –, pour entendre respirer le pain, sentir la douceur de la farine, voir la lumière s'accrocher à la croûte.

Rencontre avec le magicien du levain. Photo Ludovic Maillard

> PETIT DÉJ' PAGES 2-3

**VILLENEUVE**

## Ça roule pour le V'Lille !

Depuis hier, quatorze stations de vélos en libre service sont ouvertes. Cinq autres arriveront prochainement.

> PAGE 20

**ENQUÊTE**

## La police du Nord a le moral en berne



Après les ravages occasionnés par l'affaire du Carlton, les fonctionnaires font face à une série d'affaires – policiers roubaisiens mis en examen pour faux et usage de faux, enquête préliminaire sur un policier lillois dans une affaire de vol d'ordinateur – qui fait monter la tension.

> PAGE 6

**TRANSPORTS**

## Des autocars SNCF internationaux au départ de Lille ?

Un projet de TGV low cost est aussi en cours. Mais trois trains entre Courtrai, Lille et Tournai pourraient être supprimés.

> PAGES 8 ET 45



**ECO POÊLE**

POÊLES & INSERTS À GRANULES  
LA CHALEUR À PORTÉE DE MAIN

Samedi 21 et dimanche 22 avril

**PORTES OUVERTES**

sur deux de nos magasins

OFFRES EXCEPTIONNELLES

**ECO POÊLE**

43, rue de la Gare - 62300 LENS

99, rue Adolphe-Thiers - 62200 BOULOGNE-SUR-MER

Tél. 03 21 28 89 00

AVEC CE NUMÉRO

Retrouvez  
votre supplément  
**Version Femina**





Des grands chefs triplement étoilés, des gastronomes japonais, des journalistes spécialisés et, bien sûr, ses nombreux clients disent de lui qu'il est le meilleur boulanger au monde. Plus de 20 ans après l'ouverture de sa boulangerie à Wattignies, Alexandre Croquet a ouvert à Lille une nouvelle enseigne dont le nom résume le personnage : « Fou de pain ». Intarissable sur le sujet, ce « vrai gars du Nord » dédie sa vie aux levains, aux mies et aux croûtes qui craquent.

PROPOS RECUEILLIS PAR JUSTINE FAIDERBE ET LAURIE MONIEZ > region@nordeclair.fr - PHOTOS LUDOVIC MAILLARD

# Alexandre Croquet, le magicien du levain

**D'où êtes-vous originaire ?** >> Je suis un vrai gars du Nord, né à Haubourdin, dans une famille de quatre enfants. Je suis le petit dernier. J'ai reçu une éducation assez sévère. J'avais 900 m<sup>2</sup> de potager à entretenir, je nettoçais le garage à l'eau de pluie, vous auriez pu manger par terre. J'ai d'ailleurs la réputation d'être un gros bosseur. C'est cette éducation spartiate qui m'a donné une force pour mon métier.

**Que faisaient vos parents ?** >> Mon père était boucher charcutier, il travaillait avec ma mère. La viande froide, le sang, je n'aurais pas pu. C'était violent, je n'étais pas attiré. J'ai souvenir que petit, vers 4-6 ans, je me mettais sur un petit tabouret pour prendre ce qu'il y avait sous l'évier. J'ouvrais les portes et je prenais tous les ingrédients : poivre, moutarde, vinaigre, etc. que je mélangeais avec une fourchette dans un pilon. Et j'étais sage comme un image. Je faisais goûter à tout le monde, mais c'était infâme ! Ce qui me plaisait, c'était la rencontre des matières, ça changeait de couleurs, ça gonflait. J'en ai fait ma vie.

**Quel élève étiez-vous ?** >> Un élève qui écoutait trop de musique, c'est ce que disaient les profs à mes parents. Téléphone, Trust, ACDC, Van Halen, Magma, Ange... Aujourd'hui j'aime le rock plus dur, ou Léo Ferré, Mano Solo, Brigitte Fontaine. Il y a 500 lasers dans mon atelier. J'aimais bien aussi amuser la galerie. En dissertation, j'avais beaucoup d'imagination, et ça me sert dans mon métier.

**Comment êtes-vous tombé dans la boulangerie ?** >> Mon envie était de devenir pâtissier. J'ai fait un CAP de boulangerie. La boulangerie, je l'ai fait pour être libre, pour être sûr de pouvoir le faire si je



« Boulanger, c'est la rencontre de l'eau et la farine. Le troisième facteur, c'est le temps qui crée la vie. »

m'y intéressais, pour être sûr de ne pas être tributaire. La connaissance, c'est la liberté.

**Quelle formation ? Quelle école ?** >> Je suis allé à l'école à Seclin puis au lycée à Gondecourt. J'ai fait mon alternance à Lille, entre la rue de Marquillies et la rue Inkermann.

**Où avez-vous fait vos premières armes ?** >> J'ai fait mon apprentissage à Seclin, chez Monsieur Deman, un boulanger de quartier. J'y suis resté de 16 à 27 ans. C'était un gars gentil qui me laissait beaucoup de liberté pour créer.

« Petit, je mélangeais les ingrédients. J'adorais la rencontre des matières, ça changeait de couleurs, ça gonflait. J'en ai fait ma vie. »

ALEXANDRE CROQUET, boulanger

**Pourquoi vous être installé à Wattignies ?** >> C'était en 1991, la guerre du Golf. Il était temps, j'étais mûr comme un fruit, comme quand on rencontre quelqu'un, qu'on lui demande sa main parce qu'on veut la garder.

Je me suis créé mon espace de liberté. J'ai mon magasin depuis 21 ans avec mon épouse Valérie qui est du même village que moi. C'est une aventure qui se vit à deux.

**Qu'y a-t-il de fascinant dans le pain ?** >> Boulanger, c'est la rencontre de l'eau et la farine. Le troisième facteur, c'est le temps qui crée la vie. Quand on est trop nombreux, on colonise un autre espace. Un levain, c'est pareil. Moi, je suis là tous les jours pour mes levains. Si j'étais installé sur la lune ce serait la même chose. Dans mon atelier, je suis dans mon univers.

**Avez-vous d'autres passions ?** >> J'aimais le pastel, la musique, et j'adore le cinéma. J'ai tous les Audiard, Michel Simon, Buster Keaton, Chaplin, Truffaut, les frères Coen... Ma vie professionnelle a complètement absorbé ma vie personnelle. Le soir, je rentre, je suis rincé mais je ne peux pas aller me coucher sans avoir lu des livres, par exemple sur la fermentation, ou regardé un film ou une émission thématique qui me passionne.

**Qu'auriez-vous fait si vous n'aviez pas été boulanger ?** >> Jardinier, je pense. C'est la relation au vivant, architecte du vivant. Vous avez beau planter un arbre, il faut imaginer son avenir, sa relation avec les autres...

**On a lu que vous étiez « un chercheur qui a développé un savoir-faire encyclopédique de la paléontologie à la biologie moléculaire ». Expliquez-nous.** >> Je ne sais pas expliquer. Quand je participe à des événements internationaux, je rencontre des gens de tous niveaux. Alain Passard, Alain Ducasse, René Redzepi au Danemark (l'un des meilleurs chefs du monde, ndr). Quand je leur explique le pain, ils m'écoutent. On dirait que je fais la messe parce que j'ai une façon d'expliquer le pain, d'écouter la croûte, d'en parler... Quand je forme quelqu'un, ça me vide, je me consume intérieurement, je le sens.

**Pourquoi les Italiens vous appellent-ils « le chaman » ?** >> Quand je vais là-bas ou ailleurs, j'y vais sans filet. Je ramène juste mes levains. Et je fabrique du pain bio dans des conditions extrêmes, ils trouvent ça fou.

**Ça fait quoi d'être le meilleur boulanger au monde ?** >> C'est des conneries ça ! Ça a été dit par des cuisiniers, des journalistes, les Japonais et tout ça. Mais je ne le suis pas. ●



## Secrets de fabrication du pain : « Le quantifiable ne marche pas dans le monde du sensible »

Discutez avec Alex Croquet de levains et vous ne regarderez plus votre pain de la même manière. Ce passionné parle avec amour, parfois philosophie, souvent avec poésie de cette alchimie magique qui s'opère entre l'eau et la farine.

**Qu'est ce qui fait un bon pain ? La cuisson ? L'eau que vous purifiez ? Le levain ?** >> C'est divers. Le pain du Nord, c'est la faluche, un pain sans croûte. Moi, j'adore les croûtes terrestres, craquantes, qui attrapent la lumière. J'aime l'esthétisme du pain. Mais c'est la fermentation qui installe le parfum du pain. Regardez le nid d'abeilles de la mie : c'est la mémoire de la respiration du pain. C'est la farine, c'est doux.

**Vous pouvez parler des heures du pain... De son élaboration jusqu'à la cuisson.** >> Oui. Le pain m'a nourri au sens second plus qu'au sens premier. Alain Ducasse m'avait proposé de faire un livre ensemble autour du thème "le maître et le disciple", à savoir Es-

telle, qui travaille avec moi à Wattignies.

**Est-il vrai que vous partez en vacances avec vos levains ?** >> Oui, je me déplace avec mes cinq valises dont deux qui contiennent mes levains. En avion, j'ai 300 € de surcharge de bagages ! Le levain, c'est l'expression du vivant dans le contenant.

Quand on travaille sur le monde du vivant, on n'est sûr de rien. En pâtisserie, c'est différent, on est architecte du goût. Tout est mesuré, calculé. Mais en boulangerie... Le quantifiable ne marche pas dans le monde du sensible.

**Quel est votre secret de préparation ?** >> C'est un tout et peu de chose. C'est de l'eau et de la farine. Il faut façonner sans toucher. Un geste, c'est une influence sur la matière, et donc pour le pain, sur le goût. Avec mes apprentis, je leur parle de volupté : quand il n'y a plus de gestes parasites, tu es dans la pureté.

Il faut enlever la brutalité, surtout chez les mecs, car la boulangerie,

c'est l'école de la sensualité. Chaque couleur du pain est un regard, un goût, un son, une texture. Un pain, ça attrape la lumière, c'est très beau.

**Pourquoi est-il si difficile de trouver du bon pain ?** >> J'entends cette réflexion de plus en plus, mais je ne peux pas en parler parce que moi, je mange mon propre pain. Et je ne veux pas faire dans la comparaison. Mais je sais par exemple que mon pain n'est pas consensuel, il ne plaît pas à tout le monde. Le levain, c'est l'âme du pain, c'est sa respiration, c'est une bactérie intelligente.

**Comment lutter face à la baisse de consommation du pain en France ?** >> Je crois qu'aujourd'hui, on est arrivé à 90 grammes consommés par jour et par habitant. C'est peu, c'est parce qu'on a une autre alimentation. Les jeunes mangent des plats tout faits dans lesquels il y a le pain, comme les pizzas, même si selon moi ce n'est pas forcément très bon... ●

## « La France a autant de pains que de fromages »

Il reconnaît que boulanger est un métier difficile. Mais que serait un monde sans pain ? Alex Croquet rappelle l'importance des petits artisans : « Le jour où il n'y en aura plus, les gens auront perdu leur liberté de consommer ».

**Vous dormez quatre heures par jour. Boulanger est un métier ingrat. Comment redonner envie aux jeunes de devenir boulanger ?** >> Tiens, quelqu'un m'a proposé de faire un bouquin là-dessus. Encore un projet ! J'ai moi-même des appren-

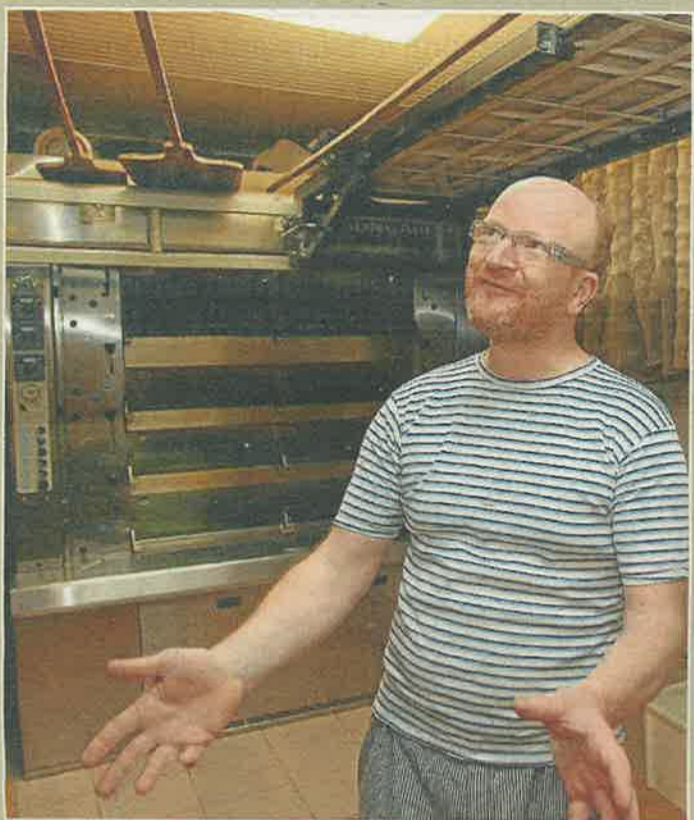
tis. Je leur montre qu'on peut avoir dans un métier manuel un épanouissement intellectuel.

**Qu'est-ce qui manque en France pour venir en aide aux artisans ?** >> Je ne pense pas trop à ça. Un artisan c'est un lieu géographique, un accueil, une façon de faire la matière et de voir les choses. C'est un espace de liberté, un choix de consommation.

**Fait-on assez la promotion de la formation de boulanger ?** >> Ce que je remarque c'est que beaucoup de jeunes ne font plus l'alter-

nance car leurs parents craignent qu'ils soient bousculés par leur patron. On doit avoir une mauvaise réputation. Alors que c'est une bonne école.

**La France, avec sa baguette, est-elle toujours le pays de l'excellence en matière de pain ?** >> Non, je ne pense pas. J'ai goûté des pains géniaux à l'étranger. Et puis la baguette, c'est très parisien. On ne peut pas s'enfermer dans la baguette. La France a autant de pains que de fromages. Ma spécialité à moi, c'est de ne pas en avoir. ●



« Il faut enlever la brutalité, surtout chez les mecs, car la boulangerie, c'est l'école de la sensualité. Chaque couleur du pain est un regard, un goût, un son, une texture. Un pain, ça attrape la lumière, c'est très beau. »



## Au magasin à Lille, « je veux emmener les clients encore plus loin dans mon travail »

Le 5 avril, Alexandre Croquet et son épouse Valérie ont ouvert une seconde boulangerie, dans la très chic rue Esquermoise, dans le Vieux-Lille. Un nouveau point de vente qui lui permettra une dose de folie supplémentaire...

**À l'heure où les petits commerçants fuient le centre ville de Lille pour cause de loyers trop élevés, vous installez une boulangerie rue Esquermoise. Vous êtes fou ?** >> En fait, on avait un contrat pour développer un concept de boulangeries

Croquet au Japon juste avant le tsunami. Le contrat de 27 pages était rédigé pour 20 ans mais les Japonais ont voulu que j'aie passer trois mois là-bas. J'avais négocié 15 jours chaque trimestre, alors j'ai dit non. Pour gagner une affaire, je suis prêt à la perdre.

**Alors, vous vous êtes rabattu sur Lille ?** >> Il y avait un autre projet en Corée avec l'architecte Jean Nouvel. Mais j'ai préféré Lille. On avait déjà cherché à s'installer à Lille il y a deux ou trois ans. C'est

un projet que j'avais envie de monter pour faire les pains qui me plaisent et me concentrer sur la viennoiserie et la pâtisserie de boulangerie, celle qu'on sort du four.

**Vous êtes la preuve qu'à Lille il y a moyen de faire face à l'invasion des banques, magasins de téléphonie, et supérettes. Ça a été un parcours du combattant ?** >> Trouver un local, ça a été dur car je voulais un lieu que j'aime, rien de prétentieux. À Lille, le local est étroit. J'ai dit à l'architecte : « Il faudra les idées larges. ».

**L'ouverture d'une enseigne dans le centre de Lille est-il un passage obligé pour se faire connaître et passer à un stade supérieur ?** >> Un jour on m'a dit : « Quand on travaille de cette façon-là, comme toi, on travaille dans la lumière. » Je devrais être à Paris, mais je n'y suis pas. Ce n'est pas que je n'aime pas, c'est que moi, je suis un gars du Nord.

**Quels produits et quelle clientèle visez-vous à Lille ?** >> Je propose les mêmes produits qu'à Wattignies mais évolués, car mon travail a

évolué. À Wattignies, où 70 % de ma clientèle n'est pas de la ville, les gens m'ont suivi. À Lille, il ne faut pas qu'ils s'attendent à autre chose. J'ai juste envie de les emmener plus loin dans mon travail. Je continue à fabriquer le pain à Wattignies, c'est mon épouse qui le vend à Lille. C'est toujours elle qui va à la rencontre des gens.

**À Wattignies, vous avez des prix attractifs. Est-ce que vous les maintiendrez à Lille ?** >> Normalement oui, nous faisons peu de marges. ●