

Bouche-à-oreille / La boulangerie bio Turlupain, à Orbey

« Le pain mérite plus... »

Une boulangerie ouverte trois jours par semaine, sans comptoir, avec un site internet ? Drôle d'établissement... C'est qu'on n'aborde pas la panification de la même façon quand on est une boulangerie bio, comme la boulangerie Turlupain, à Orbey.

■ Il fait bon dans les locaux de Turlupain. «25°C», qui permettent une levée dans des conditions optimales. Le regard embrasse immédiatement fournil et boulangers qui s'activent. On est pourtant en fin d'après-midi. «C'est une panification au levain», débute doucement Luc Reuiller, visage illuminé par un sourire bienveillant. «Nous n'avons pas recours à la levure boulangère. Nous pétrissons lentement, à l'ancienne, pour ne pas oxyder la pâte». Celle-ci repose beaucoup plus longtemps qu'en boulangerie conventionnelle. «C'est pour cette raison que, même en commençant à 2h du matin, nous ne sortons notre première fournée que vers 7h45. Et encore, à ce moment-là, nous ne pouvons pas proposer tous les types de pains. C'est un travail finalement très sensuel. Il faut sentir les choses.» Cela fait maintenant près de 25 ans que Luc, 51 ans, originaire du Maine-et-Loire, s'est initié à la boulangerie biologique. Il n'y est pas arrivé spontanément. Après avoir usé son statut d'étudiant jusqu'à la corde, multiplié les errances, il a effectué des «stages en fermes bio.» Il y a rencontré Muriel, sa future épouse, et «trouvé un sens à ce que je voulais faire.» A l'image, finalement, du vieux four à pain installé «dans la partie la plus noire, la plus reculée de la maison des grands-parents», dégagé puis rendu à la vie. «On a ouvert notre première

boulangerie en 1986. On est venus en Alsace en 1993.»

De Colmar à Marlenheim

Le couple a quitté l'Anjou pour deux raisons : l'envie de scolariser leurs enfants en école Steiner et... la présence en Alsace d'un agriculteur en bio-dynamie, Fernand Krust, de Berrwiller, et ses «blé, épeautre, petit épeautre et seigle». «Par ailleurs, nous avons demandé à un ami breton de nous construire un four maçonné. C'est toujours le même», se réjouit Luc Reuiller, souriant à ses deux boulangers, Fred Aubert et Franck Dillenseger, présents, eux, depuis six et dix ans. L'"écriin" de laine de roche et de planches du four a cédé la place à des tonnes d'argile et de sable «pour une inertie décuplée. Avant, nous pouvions réaliser quatre-cinq fournées de 100kg. Aujourd'hui, nous sommes en mesure d'effectuer neuf fournées sans perte progressive.»

C'est pourquoi on peut acheter les pains Turlupain dans toute l'Alsace, sur les marchés ou dépôts-vente de Mulhouse, Colmar, Sélestat, Rosheim, Strasbourg, Sarralbe, Saint-Dié ou Marlenheim. «Je n'ai jamais voulu d'un second four», reprend Luc Reuiller. «Pour moi, un lieu égale un four. Nous travaillons donc en partenariat avec la ville de Saâles, dans la vallée de la Haute-Bruche, pour ouvrir une deuxième



Sans levure, cuit au four à bois. (Photo DNA-Julien Kauffmann)

boulangerie. La construction est prévue en 2011, l'ouverture en 2012. Mais je cherche dès à présent un boulanger qui pourrait se former ici, à Orbey.» Ce projet lui tient visiblement à cœur parce qu'il lui laissera un espace suffisant pour mettre en place des activités pédagogiques. Et

«réaliser tout ce que le pain appelle, parce qu'il mérite plus que ce que j'ai réalisé jusqu'à présent.» Stéphane Freund

► Boulangerie Turlupain, 97, Tannach, 68370 Orbey. Ouverte le lundi, mercredi et vendredi, de 16h à 19h. ☎03 89 71 28 30. www.turlupain.com

