

> Auray

Boulangerie. La fournée bio de Maxime Le Blaye

Publié le 23 juin 2011



Pour Maxime Le Blaye, le choix du bio, c'est un travail permanent sur les saveurs.

Maxime Le Blaye a ouvert sa boulangerie, 13, place du Marché, à Pluvigner, en 2007. Depuis, il met chaque jour son coeur à l'ouvrage pour faire du bon pain. Et bio de préférence.

Qu'est-ce qu'on exige en premier de son boulanger? Qu'il fasse du bon pain, pardi! Maxime LeBlaye,

artisan à Pluvigner, l'a bien compris. Et ce souci d'être irréprochable auprès de ses clients ne date pas d'hier. Un déclic «Je suis venu à la boulange suite à un déclic. J'étais écolier à Carnac, lorsqu'un jour j'ai visité une [boulangerie](#). La découverte de ce milieu fut pour moi une véritable révélation», raconte [Maxime Le Blaye](#), CAP BEP boulanger en apprentissage; mention complémentaire boulanger; CAP BEP pâtissier; brevet professionnel boulanger et brevet de maîtrise de boulanger. Un à un, notre artisan a gravi les échelons et percé les mystères de la profession. Et aujourd'hui, dès l'instant qu'il allume son fournil et qu'il met en route son pétrin, son unique challenge consiste à réaliser des fournées dont il soit digne et fier. Facile? Oh que non. Surtout depuis qu'il s'est mis à la farine bio. Un choix parfaitement réfléchi. «J'aime travailler la farine, le plus naturellement possible. Et la meilleure façon d'y parvenir est d'utiliser la farine bio qui n'a été ni modifiée, ni transformée par des conservateurs». Et d'ajouter, une lueur au coin de l'oeil: «Avec la farine bio, chaque jour est différent. Elle nous oblige sans cesse à revenir aux fondamentaux du métier. Une farine un peu pauvre en protéines et c'est du pétrissage en plus. Une température extérieure qui grimpe de deux degrés et c'est 7% de fermentation en sus. Tout l'art ensuite revient à réussir la cuisson. Par chance, nous avons maintenant des fours modernes et fiables qui nous évitent bien des déboires». Cocktails de saveurs [Maxime Le Blaye](#) ne fait pas «du bio pour faire du bio». «Je pourrais très bien travailler une farine qui soit raffinée à l'extrême et qui me permette de vendre des baguettes moulées plus blanches que blanches et certifiées bio! Mais à mes yeux, aucun intérêt. La différence doit se jouer avec le degré de raffinage. Une farine broyée sous une meule en pierre dégagera des arômes dont je ne vous dis pas les saveurs...». On l'aura compris, à 31 ans, [Maxime Le Blaye](#) vit son métier avec passion d'autant qu'il a le sentiment d'être dans le vrai. «On pourra dire ce que l'on veut, mais jamais le pain d'un industriel ne rivalisera avec celui d'un artisan». Foi de boulanger! Pratique Des Saveurs du Pain, 13, place du Marché, à Pluvigner. Maxime LeBlaye est présent sur le marché le lundi, rue Barré. Tél. 02.97.24.70.75.