

Le mercredi 14 juin aura lieu l'inauguration d'un nouveau lieu alternatif et engagé à Lyon, [Boulang' & Patiss'](#). Un nom plutôt évocateur pour cette nouvelle Boulangerie Pâtisserie qui, pourtant, n'est pas tout à fait comme les autres. Sa devise ? Local, inventif et de saison. Pas étonnant quand on sait que Boulang' & Patiss' est une initiative lancée par [La Cuisine Itinérante](#), acteur qui oeuvre depuis 2015 à la réhabilitation d'une alimentation responsable dans nos modes de consommation. Et quand on rencontre l'équipe de la Cuisine Itinérante, on comprend vite que le local et l'eco-responsable ne sont en rien des stratégies marketing, mais bien une véritable philosophie de vie. Rencontre.



Source : La Cuisine Itinérante

### Une histoire de bon sens

Si la [Cuisine Itinérante](#) a été créée en 2015, son co-fondateur, Axel Hernandez, a mûri le projet pendant une dizaine d'années, alors qu'il était impliqué dans un autre lieu alternatif de la scène lyonnaise, [De l'Autre côté du Pont](#). Depuis deux ans, l'entreprise ne cesse de proposer de nouvelles activités aux lyonnais avec comme but ultime de démontrer aux consommateurs que *« l'excellence peut être locale, que les saisons ne sont pas un frein au goût et que l'inventivité d'une cuisine « eco-responsable » peut étonner. »* Après le développement d'une activité de service traiteur et d'une épicerie fine, **l'équipe s'est donc lancée dans la création d'une Boulangerie Pâtisserie dans le respects de ses valeurs.**

Pour Axel, fondateur, l'enjeu est clair: **il faut œuvrer à la démocratisation de l'alimentation durable.** Il s'agit pour lui de proposer au plus grand nombre des produits issus de leur cahier des charges de l'alimentation durable. Une démocratisation qui, selon lui, passe par trois grands

principes :

« Il faut d'abord essayer de vendre des **produits issus de l'alimentation durable à des tarifs concurrentiels** par rapport à des produits issus de l'agriculture conventionnelle. Ensuite, il faut **diversifier nos activités** car l'alimentation durable c'est un ensemble de choses et on essaye d'intervenir sur tous les champs. Finalement, il faut **défendre tout le côté social, à l'intérieur et à l'extérieur**. A l'intérieur nous sommes organisés en SCOP et pour l'extérieur, on ne négocie pas les prix avec les producteurs, on essaye d'avoir des rapports amicaux avec eux, de les connaître afin de travailler et de progresser ensemble. »



rédit : Anne Bouillot

Mais promouvoir au quotidien une alimentation eco-responsable, ne semble pas si facile à faire. **La conception purement consumériste de la nourriture semble encore avoir de beaux jours devant elle** et, bien qu'en progression, la demande d'une alimentation eco-responsable est encore relativement minoritaire. **Les habitudes ont la peau dure** et la demande de tels produits ne concurrence pas encore avec celle de produits issus de l'agriculture conventionnelle ou du circuit industriel. Parallèlement, Axel nous explique qu'il y a **moins de marges sur les produits de l'alimentation durable que sur les produits de l'agriculture traditionnelle**. Et que, par conséquent, l'un des seuls moyens de réussir à les vendre au même prix est de faire des économies d'échelle, donc du volume. Mais pas question de déroger à la règle pour cette entreprise qui **sélectionne tous ses produits chez des producteurs qu'elle connaît et dans le respect de la charte de l'agriculture paysanne**. Car, comme nous l'explique Martin, le Boulanger Pâtissier de l'équipe, c'est une histoire de bon sens:

« Aujourd'hui, on est dans une pleine mode qui est l'alimentation locale et durable, finalement on ne surfe pas sur cette vague comme beaucoup d'entreprises, mais on est bien implantés dedans parce qu'on l'a pris avant même que cette mode n'arrive. On a l'avantage de connaître des dizaines de producteurs, de passer tout en circuit court, de savoir comment ils travaillent, d'avoir des avantages au niveau de la qualité des produits qui sont incroyables. »





rédit : Anne Bouillot

### **Reprendre les bases à la base**

Et la tâche nous semble plutôt colossale lorsque Martin nous explique ce que l'idée de créer une Boulangerie Pâtisserie eco-responsable implique vraiment : **Ne proposer que des produits réalisés sans exhausteurs de goût, sans additifs alimentaires et uniquement avec des produits frais.** Pour lui, qui a travaillé dix ans en pâtisserie conventionnelle, **l'alimentation durable implique une plus grande réflexion de travail** puisqu'il faut délaisser les produits transformés de façon industrielle pour composer avec ce que les saisons ont à offrir, et transformer soi-même les produits de base.

*« Forcément c'est plus de travail puisqu'on part du produit brut et qu'on le transforme. Mais c'est intéressant et surtout c'est ça le métier de pâtissier. On retrouve vraiment les vrais goûts des produits, on réapprend à travailler de la base, et puis on réfléchit pour réadapter toutes les recettes qui ont été construites ces dernières années. C'est une retransformation des recettes à la base. Parce qu'aujourd'hui, toutes les recettes ont été créées avec du glucose ou des produits industriels qui nous facilitent vachement la vie. Donc c'est une réflexion, mais pour moi c'est vraiment tout l'art de la pâtisserie. »*



rédit : Anne Bouillot

Un avantage pour les consommateurs, car, en plus d'avoir l'assurance d'une réelle traçabilité et qualité des produits, **cette production éco-responsable offre certains effets positifs sur la santé de chacun.** Martin nous explique que les problèmes de digestion et intolérances des consommateurs, viennent en partie du fait que le secteur de la boulangerie conventionnelle tente d'aller toujours plus vite, notamment pour suivre la production des grandes surfaces. Une vitesse qui entraîne une modification des produits de base, et qui n'est pas sans effets sur les produits finis.

Un nouveau lieu qui entend bien recréer du lien entre producteurs et consommateurs, retrouver l'amour du produit, le goût, **en proposant à chacun de sortir de la conception purement consumériste de la nourriture.** Une idée de partage que l'équipe souhaite retrouver avec les clients de Boulang' & Pâtiss', comme nous le dit Martin :



*« J'ai juste envie que ce lieu ce soit un lieu de vie agréable et convivial. On a un piano, un ping-pong, un jeu de fléchettes, et à partir de septembre on lance les brunchs. J'adorerais voir les gens venir en chemise de nuit et en chaussons pour manger leur pain au chocolat qui sort du four. Je veux qu'ils se sentent chez eux. »*

Pour les intéressés, l'inauguration aura donc lieu le **mercredi 14 juin, à partir de 17h**. L'occasion d'en savoir plus sur la démarche inspirante de la Cuisine Itinérante avec Boulang' & Patiss'.