



Selon ses clients, c'est le meilleur boulanger de Bordeaux, « et de loin », précise Christophe, qui vient de la Victoire chercher sa baguette Tradition et ses croissants dominicaux : « les viennoiseries sont délicieuses, on sent bien qu'elles sont fraîches du jour et pas décongelées comme dans la plupart des boulangeries aujourd'hui ; ça vaut le coup de faire un crochet ! »

Voilà déjà seize ans que Laurent Lachenal régale les habitants de Nansouty et d'ailleurs, avec le savoir-faire inimitable d'un Compagnon du Tour de France : « Je crois en effet que cela fait une différence, revendique-t-il sans prétention. Ma formation a duré environ sept ans auprès d'artisans qui m'ont transmis leur passion de ce métier. »

Une farine pure

Lachenal utilise une farine Label Rouge fabriquée par un meunier indépendant et garantie sans aucun adjuvant, ce qui devient rare de nos jours. « Mes farines ne sont pas livrées prêtes à l'emploi, explique le boulanger, c'est moi qui compose la recette, avec un levain naturel, pour créer un pain équilibré. » La qualité des matières premières est absolument fondamentale à ses yeux, sur le plan gustatif mais aussi nutritionnel, à une époque où se multiplient les allergies et les intolérances alimentaires. « La farine est l'aliment le plus consommé en France, autant qu'elle soit pure ! »

La clientèle semble lui donner raison, quatre fois plus nombreuse aujourd'hui qu'elle ne l'était lorsque Laurent Lachenal a ouvert en l'an 2000 dans un local du cours de la Somme où il se sent désormais un peu à l'étroit. Pour voir plus grand, il a racheté il y a quelques années la pâtisserie Valantin avec un associé, lui aussi Compagnon. Il n'a pas voulu en changer le nom, célèbre à Bordeaux depuis les années 50. Puis il a ouvert à côté une petite boulangerie bio, et depuis le mois de février une grande enseigne à Pessac, avenue Jean-Jaurès, où il a les coudées franches, d'immenses espaces de travail et un joli patio.

À Nansouty pour longtemps

Mais pourquoi a-t-il, à l'époque, choisi Bordeaux ? « Séparé d'un associé avec qui je travaillais dans tout le sud-est – nous propositions notamment du pain sur les marchés – j'étais contraint de changer de région pour des raisons de non-concurrence et j'ai remarqué que Bordeaux, où j'étais passé pendant mon compagnonnage, n'avait pas vraiment de boulanger renommé. Il y avait une place à prendre dans une ville dont j'ai senti le potentiel. »

Nansouty lui fait alors de l'œil, « petit village dans la ville, avec une vraie vie de quartier, des piétons dans les rues et déjà ce mélange populaire et bobo qui, depuis, s'est accentué. » La démographie du quartier joue en sa faveur, les personnes âgées, parfois solitaires dans leur échoppe, laissant progressivement la place à des familles avec enfant(s) – cela fait plus de monde à nourrir ! Lachenal trouve que le quartier a évolué plus vite que les commerces qui s'y trouvent. Lui-même envisage de grands travaux dans sa boulangerie, une fois que la place Nansouty se sera refait une beauté. Et pense que le paysage commercial va encore beaucoup se développer. • **Anne Chaput**