Gap

Le Lopain de terre fête ses dix ans « C'est la passion qui l'a emporté »

Dix ans déjà que la boulangerie Lopain de terre fonctionne à Gap, dans un petit local situé au 2 bis, rue de la Charité. Elle est dirigée par l'ex-pompier, et désormais boulanger, Laurent Pelhate.

Laurent Pelhate a fêté les dix ans de l'aventure de son Lopain de terre. Photo Le DL/Benjamin Astier

« Je n'ai pas été formé à l'école internationale de boulangerie de Noyers-sur-Jabron mais j'ai été le salarié pendant un an de Thomas TeffriI-Chambelland, son fondateur, dans sa boulangerie de Sisteron, Lapaline », expose Laurent Pelhate, gérant du Lopain de terre.

Après avoir été pompier pendant 18 ans, ce dernier a enchaîné sur le métier de boulanger en 2010. « Rien ne me prédestinait à ce destin, c'est la passion qui l'a emporté sur la raison. Quand il a fallu se mettre à mon compte, je me suis accroché. J'ai dû me former à la gestion d'une affaire, j'ai réussi à ouvrir la boulangerie seul en 2013 », complète-t-il. Et d'expliquer : « J'avais besoin de refaire travailler mes mains, c'est source de créativité. »

« J'ai beaucoup travaillé sur la culture de l'entreprise »

L'équipe actuelle de la boulangerie comprend six personnes avec trois salariés, deux apprentis et Laurent Pelhate. « Le modèle économique de la boutique est né quand les premières embauches ont pu se faire. J'ai commencé à monter des plannings qui ressemblaient à quelque chose, ce n'est pas évident au début. Des apprentis et des stagiaires ont aussi intégré l'aventure pendant plusieurs mois. J'ai beaucoup travaillé sur la culture de l'entreprise et sur la vision à avoir », dévoile le boulanger. Au niveau de la RSE (responsabilité sociale des entreprises), tout a « roulé » : tous les composants du pain et des pâtisseries sont en circuit court et local.

Le gérant a fait l'effort de ne faire travailler personne la nuit. Un salarié est soit à la vente, soit en production, de manière à pouvoir avoir une vie sociale. Cela leur permet par ailleurs d'être mieux concentré quand il le faut, car la demande est là. « Nous sommes arrivés à faire face, j'ai décidé d'évoluer par pallier pour ne pas griller d'étapes, complète le boulanger. La clientèle nous suit. Nous proposons 11 pains différents et des pâtisseries. » Pour se développer encore, le boulanger travaille avec des sportifs car son pain comporte des valeurs nutritionnelles indéniables et sert à avoir la forme, pour randonner par exemple. « Notre manière de faire le pain nous coûte moins cher que la moyenne car nous utilisons peu d'énergie. Nos prix n'ont guère augmenté », conclut Laurent Pelhate.

Repères ▸ La vie de l'entreprise en dates

L'histoire du Lopain de terre est jalonnée de dates marquantes.

- Juillet 2011 : Laurent Pelhate obtient son CAP de boulanger.
- Mi-mars 2012 : il découvre le local qu'il occupera à Gap.
- Mai 2013 : la boulangerie ouvre.
- Juillet 2015 : il prend son premier apprenti.
- Septembre 2016 : première embauche d'un salarié.
- Février 2018 : deuxième embauche et création du poste de pâtissier.
- 2021 : soutien nutritionnel au sportif Julien Michellon.

Laurent Pelhate, boulanger : « Plus il y a de fibres, moins il y a de sucre »

Laurent Pelhate est boulanger depuis 2011, l'année où il a obtenu son CAP. Nous lui avons posé trois questions.

● Quels sont les trois mots qui résument selon vous le métier de boulanger ?

« La robustesse, la délicatesse et enfin, la générosité. Ce métier fait appel à des savoir-être et des compétences. »

● Comment un boulanger artisanal peut-il se démarquer ?

« Le boulanger artisanal va utiliser le levain pour fabriquer son pain alors que le boulanger d'une GMS – grande et moyenne surface, NDLR – utilise de la levure. »

Laurent Pelhate est boulanger depuis 2011. Photo Le DL/Benjamin Astier

● Pourquoi choisir du pain au levain ?

« La consommation de pain au levain peut contribuer à améliorer la santé intestinale, ainsi que la digestion. Le levain permet à l'être humain d'assimiler des protéines de manière à faire baisser l'index glycémique. Plus il y a de fibres, moins il y a de sucre. »

Laurent Pelhâte veille au GRAIN

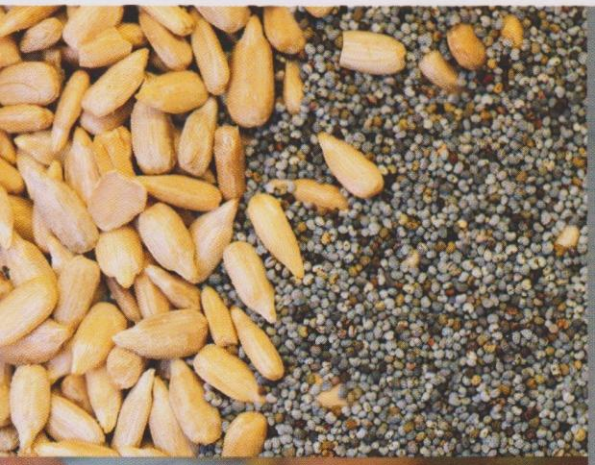
Si souvent et parfois si vite consommé, le pain est un produit plus complexe qu'il n'y paraît. Artisan boulanger installé à Gap, Laurent Pelhâte travaille dur pour en percer les mystères et en révéler le goût.

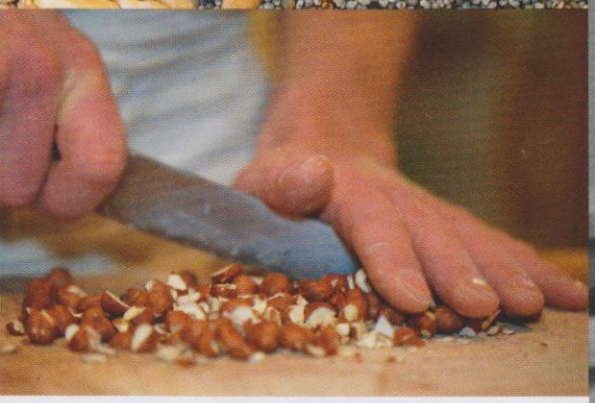
PAR **ADELINE TAUPIN.** PHOTOS **FABIEN THIBAULT.**

Laurent Pelhâte est artisan boulanger. Une technique, mais aussi une création de chaque instant ou presque. *"J'utilise un savoir-faire ancestral, mais avec inventivité. Je travaille sur le levain naturel. Le levain est une pâte fermentée, mais c'est encore trop imprécis à mon goût"*, explique-t-il. Lui qui a appris ces gestes si sensibles à la faveur d'une reconversion professionnelle porte plus loin la réflexion. *"La pratique du boulanger, c'est de travailler avec la biologie intrinsèque des céréales : avec les protéines et les sucres complexes qu'elles contiennent."* Précision et rigueur font aussi partie du métier. Pour la fermentation, par exemple, *"la température, c'est au dixième de degré près"*.

Ce savoir-faire qui mène de la céréale au pain, ou de "*la fourche à la fourchette*" comme il l'a inscrit sur le mur de son "Lopain de terre", Laurent Pelhâte l'a d'ailleurs appris dans une boulangerie bio des Alpes-de-Haute-Provence, créée par un ancien professeur de biologie également fondateur d'une école de boulangerie à la reconnaissance internationale. Il y a, dans ce pain et dans les mains de celui qui l'a imaginé puis façonné, beaucoup plus qu'il n'y paraît au premier regard. *"Il y a la pratique, la dimension éthique et le goût. J'aime jouer avec ce qui existe dans la*

Laurent Pelhâte se place en maillon d'une chaîne, entre l'agriculteur et le consommateur, "entre la fourche et la fourchette" comme il est écrit sur un des murs de sa boulangerie gapençaise.





Si Laurent Pelhâte limite ainsi le recours aux machines, c'est aussi parce qu'il refuse la surconsommation d'énergies. *"Quand mon four est parti, j'enchaîne : je fais les cuissons basse température d'abord, puis les pains."*

nature, la magie de partir d'un produit en apparence basique et qu'on fait évoluer, détaille l'artisan.On se sert des cinq sens pour nourrir le sixième, l'instinct. Le boulanger conduit des gestes précis, mais l'instinct est aussi important."

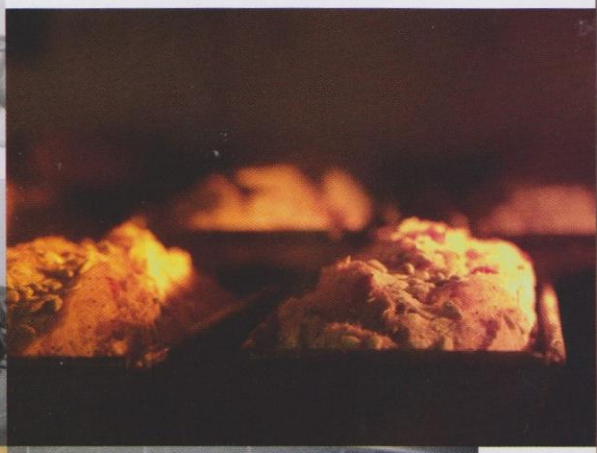
DONNER LE TEMPS AU TEMPS

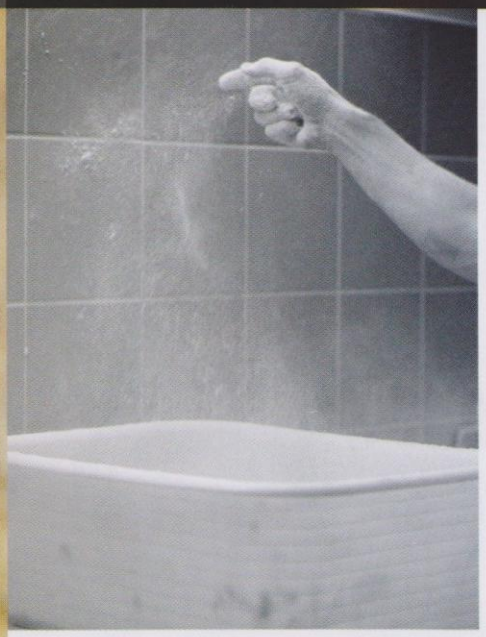
S'il faut apprendre des gestes, connaître ses produits et imaginer des recettes, il y a un ingrédient essentiel sur lequel le boulanger a peu de prise : le temps. *"Faire du pain prend du temps. Je commence à préparer le levain 36 heures à l'avance. Quand je façonne, déjà, ce que j'ai fait la veille ou l'avant-veille a une influence sur le futur pain. On obtient du goût grâce à plusieurs choses : les bons ingrédients, le matériel et du temps pour laisser faire la nature."*

À la disposition de Laurent Pelhâte, pas moins de quinze farines. *"J'utilise la variété des céréales, le levain avec ou sans gluten, pour créer des pains différents"*, précise-t-il.

Au "Lopain de terre", on n'est pas dans des automatismes, mais plutôt dans une *"gestuelle mémorisée"*. Tous les jours, Laurent Pelhâte se pose plusieurs questions : est-ce qu'il fait chaud, froid, humide ? Est-ce que le pétrissage s'est bien passé ? *"Ici, tu n'es pas un robot, tu es un humain. On ne fait pas tous les jours la même chose"*, insiste le boulanger. Les amateurs de pain l'ont bien compris. Ils poussent la porte du "Lopain de terre" et en demandent pour 40 € ou pour 40 centimes. Derrière les vitres du comptoir en bois, pas de baguette, pas un pain qui soit exactement comme celui d'à-côté. Dans l'atelier, ni machine diviseuse, ni façonneuse, ni calibrage. Pas de congélateur. Juste un pétrin. *"Pour que le travail reste artisanal, la mise en forme est de la responsabilité du boulanger. C'est sa liberté de choisir la forme de son pain. Dans ma pratique, le revers de la médaille est que ça reste physique. Mais de tout temps le travail du boulanger a été laborieux"*.

Imaginés, pétris et façonnés dans la petite rue de la Charité, les pains de Laurent Pelhâte voyagent bien plus loin que Gap. Il leur arrive de quitter les Hautes-Alpes et même la France. *"Je sais que mon pain est parti en Afrique ou à Dubaï. Le pain, c'est aussi une histoire de partage."* ✳





"Le travail en boulangerie, c'est une gymnastique intellectuelle et physique"

CINÉMA | Le film "L'Apparition" avec Vincent Lindon a été tourné dans les Hautes-Alpes. Rencontre avec le réalisateur et des figurants locaux

Gap, Savines et Ancelle sur grand écran

Au printemps dernier, le réalisateur Xavier Giannoli et son équipe de tournage ont passé un mois dans les Hautes-Alpes pour le film "L'Apparition" avec Vincent Lindon. Les paysages des Alpes de Sud seront au cinéma Le Roc d'Embrun ce soir à 17 h 45 et le vendredi 9 février à 21h au cinéma Le Centre à Gap.

→ De quoi parle ce film ?
«Le film raconte l'histoire d'un journaliste de guerre à qui un évêque du Vatican demande de faire partie d'une commission d'enquête sur une apparition présumée de la Vierge Marie, aujourd'hui en France, à une jeune fille de 18 ans. Ce journaliste est un sceptique qui, a priori, ne croit pas à ces apparitions et qui va faire une enquête journalistique pour recueillir des éléments à charge, ou pas, d'une éventuelle imposture. Évidemment, son enquête va l'emmener beaucoup plus loin que ce qu'il pensait.»

→ D'où est venue l'idée de ce long-métrage ?
«Déjà, je me suis toujours intéressé aux sujets liés à la spiritualité et la religion. J'ai lu un article qui parlait d'une commission d'enquête sur une apparition à Medjugorje, en Yougoslavie. On parlait de psychiatre, d'historien, de théologien, une commission qui réunit des personnes où chacun a des compétences propres mais où tous cherchent à démasquer une éventuelle imposture. Tout le film est étayé par un énorme travail d'enquête. J'ai beaucoup lu, je me suis documenté sur les enquêtes canoniques, les apparitions, les impostures dévoilées. J'avais envie de faire une enquête sur un grand mystère qui nous touche tous. On a tous entendu parler d'une apparition ou d'une guérison miraculeuse.»

→ Pourquoi êtes-vous venus tourner votre film dans les Hautes-Alpes ?
«Pendant cette enquête de préparation, j'ai trouvé l'histoire de Benoîte Rencurel, à qui la Vierge Marie serait apparue à Notre-Dame-du-Laus, près de Gap. J'ai alors regardé des photos, j'ai trouvé l'endroit très beau. Pour mon film, je ne voulais pas un cliché pastoral, un petit village en pierres perdu dans les montagnes, ni une grande ville. La ville de Gap s'est vite imposée : une petite ville avec des immeubles modernes, la présence intéressante de la nature, une vie spirituelle avec beaucoup d'églises. En repérage, j'ai rencontré Thierry Paillard, qui travaillait pour le diocèse et Mgr Di Falco. Il a été déterminant dans ce tournage.»

→ Comment avez-vous choisi les lieux de tournage ?
«La personne qui m'a fait visiter la région a été super. On m'a montré la Providence, qui est un endroit parfait pour le cinéma ! On m'a emmené au Collet d'Ancelle, un superbe endroit pour créer le lieu supposé de l'apparition. Le paysage est extraordinairement ouvert, j'avais une trouée vers tous les points cardinaux. Savines-le-Lac m'a plu tout de suite aussi, avec son architecture des années 1960. J'ai été ébloui par les lumières et les paysages du lac de Serre-Ponçon.»

Xavier Giannoli est le réalisateur de "Marguerite", "Quand j'étais chanteur" et "À l'origine". Photo Shanna BESSON

→ Qu'est-ce que les paysages apportent au film ?
«Une ampleur. Et de la lumière. Au Collet d'Ancelle par exemple, j'ai été saisi par la lumière de l'endroit, une sorte de grâce lumineuse donne à la nature une présence très belle. Le paysage est ouvert, je ne voulais pas un paysage trop encaissé parce que cinématographiquement on se retrouve vite avec un rideau d'arbres à l'horizon.»

→ Quel souvenir gardez-vous des Hautes-Alpes ?
«J'ai eu un accueil extraordinaire, dès ma première venue pour le repérage. Pour faire un film, j'ai besoin de me sentir bien là où je tourne, de m'attacher aux gens et à la région. Dans les Hautes-Alpes, j'ai vu des gens qui aiment leur région. Les agriculteurs qui possèdent les terres au Collet d'Ancelle aiment l'endroit de l'apparition et donc ça donne une vibration supplémentaire au lieu. Je suis toujours à l'affût d'un détail de la personnalité des gens ou du lieu à ajouter au scénario.
À Gap, je n'ai jamais été aussi heureux dans une ville où j'habitais pour un tournage. J'habitais au bout de la rue de l'Imprimerie. Je me souviens de la petite librairie, du restaurant indien, du boulanger ouvert trois heures par jour. J'étais vraiment très heureux de la qualité de vie que j'avais.»

→ Comment ont été les figurants haut-alpins ?
«Ils ont fait un travail formidable. Je me souviens de Vincent Lindon lors d'une scène où il y avait 300 figurants qui montaient au lieu de l'apparition comme des pèlerins. Vincent Lindon se mêlait à la foule pour observer ces pèlerins, agenouillés en train de prier. Après la scène, il m'a demandé : "Mais je ne comprends pas, tous tes figurants ont fait Actor Studio ? Je n'ai pas l'impression de tourner un film mais un documentaire !" Il était stupéfait de la sincérité des figurants.»

Recueilli par Juliette VILROBE

Le film en images

Vincent Lindon joue le rôle d'un journaliste de guerre, sceptique. Il doit enquêter sur une supposée apparition de la Vierge Marie.
Photos Shanna BESSON

Galatea Bellugi joue Anna, une jeune fille de 18 ans à qui la Vierge Marie est apparue. Elle devient très protégée par les religieux.

Une partie du film se passe dans les Hautes-Alpes, le lieu de l'apparition attire les pèlerins à Ancelle.

Le diocèse aux côtés de Xavier Giannoli

À Gap, Amance, serveur à La Cloche : « J'ai recommencé un plan 27 fois ! »

Raymond Arnaud : « Je serais prêt à recommencer »