

Pain d'or vaudois

« Une remise en question perpétuelle »

Boulangier à Lucens depuis 1999, Simon Nicod a obtenu le meilleur résultat lors de la dernière notation de ses pains par ses pairs. Véritable passionné, le Vaudois revient sur son titre et sa conception du métier.

A Morges (VD), la Confrérie vaudoise des chevaliers du bon pain a sacré Simon Nicod Pain d'or 2015-2017, à la fin avril. Le boulanger-pâtissier de Lucens (VD) aurait pu remporter ce titre quatre ans auparavant. Il avait terminé en tête des taxations au côté de Roland Brouze de Vallorbe (VD). « Bientôt à la retraite, Roland méritait d'être premier. (...) Mon tour allait de toute façon revenir. J'étais confiant. »

« Ne pas rester seul dans son coin »

L'artisan ne s'est cependant pas contenté d'attendre son heure. Utilisation de levain chef, baisse de la levure, hausse des temps de fermentation... Il a consciencieusement appliqué les remarques émises lors des trois précédentes dégustations. « Faire taxer notre production par des collègues per-



Simon Nicod : « Nous devons montrer qui nous sommes et ce que nous faisons. »

met de prendre du recul. Etre Chevalier du bon pain est d'autant plus bénéfique que cela nous offre la possibilité de partager notre savoir-faire et nos connaissances professionnelles. Il ne faut pas rester seul dans son coin. »

M. Nicod attache aussi une grande importance à maintenir à un niveau élevé la qualité de ses produits. « Cela passe impérativement par une perpétuelle remise en question. Au quotidien, il faut se demander « Qu'est-ce que je peux changer pour faire mieux ? ». Ce n'est pas toujours facile. C'est le cas cette année avec des farines qui nous jouent des tours. Il faut alors savoir réagir correctement car tout peut basculer d'un côté comme de l'autre. »

Le devoir de parler

A la suite de son titre et de plusieurs articles parus dans des médias, de nouveaux clients ont poussé la porte de La Sarrasine. « Nous devons montrer qui nous sommes et ce que nous faisons. C'est un devoir que de parler de la boulangerie artisanale ! », précise le patron qui souhaite aussi profiter du Pain d'or pour faire d'avantage connaître son commerce. Sur les quelque 3200 habitants de la commune, environ 15 % seraient clients, selon ses dires.

Plusieurs actions sont programmées. Il invitera prochainement les autorités communales à visiter son entreprise. En juillet, le Giron de la Broye se déroulera à Lucens. Les t-shirts de la manifestation seront floqués des logos de la boulangerie et du Pain d'or. « Ces vêtements se

gardent longtemps. Ils passeront donc souvent sur les tables à repasser et sous les yeux des ménagères. » Finalement, une porte-ouverte avec cuisson au four à bois et animations est prévue dans le cadre de la 2^e Nuit des boulangers suisses.

Le Broyard n'envisage en revanche pas d'augmenter sa clientèle au moyen d'une succursale : « Je me demande toujours pourquoi exploiter un deuxième point de vente alors que maintenir la qualité de la marchandise et du service dans un seul commerce demande déjà beaucoup. »

Formation, motivation et travail acharné

Une bonne formation, la motivation et le travail acharné sont les clés de la réussite, selon Simon Nicod.

De plus, les professionnels devraient adapter leur assortiment tout au long de la journée ; un créneau que la Sarrasine exploite. « Les sandwiches variés, les salades et autres snacks constituent le gros de notre chiffre d'affaires. Les gens sont de plus en plus nombreux à manger en dehors de leur domicile. Par conséquent, lorsque je me rends en ville pour des examens, je ne comprends pas que des boulangers ferment leur magasin à 12h15. C'est une part importante de revenu qui leur échappe. »

Le succès des brunchs organisés depuis près d'une année à la Ferme du château de Lucens témoigne de cette tendance grandissante. Un dimanche par mois, environ 35 personnes profitent d'un petit-déjeuner du boulanger : petite boulangerie, pains, tresses, viennoiseries, bircher, yaourts, et buffet chaud. « Non seulement c'est financièrement intéressant mais c'est une jolie manière de dynamiser l'entreprise et de faire connaître nos produits », conclut Simon Nicod. Johann Ruppen



B. Wenker

« Hyperactif de nature »

« C'est à 12 ans que j'ai dû vouloir être boulanger. Je n'ai jamais changé d'idée », se souvient Simon Nicod. Né à Granges-Marnand (VD) en 1971, il est le 5^e et dernier enfant d'une famille d'agriculteurs. « C'était une famille dans laquelle nous avions encore des traditions : par exemple, nous confectionnons des gâteaux le vendredi et des tresses le samedi. »

A 15 ans, le jeune Broyard débute son apprentissage chez Jean-Bernard Schneider à Payerne (VD). Son CFC en poche, il rejoint la boulangerie-pâtisserie Charlet à La Barboleuse (VD). « J'y ai travaillé durant six ans avec une interruption de deux ans dans le canton de Schwytz. J'ai encore beaucoup d'admiration pour cette entreprise. J'y ai appris beaucoup de choses dont la rigueur. »

Retour dans la Broye

En 1999, le boulanger a l'opportunité de reprendre un commerce à

Lucens, à quelques kilomètres de son village natal. « J'ai rénové le laboratoire pour pouvoir travailler, avant de l'agrandir et de transformer le magasin. Tout cela s'est fait pas à pas, en développant la qualité. »

La Sarrasine compte 15 collaborateurs dont 8 en production. Le chiffre d'affaires provient principalement des ventes du magasin auxquelles s'ajoutent quelques livraisons : des entreprises et une supérette de la commune : « Cela m'embêterait qu'elle fasse venir du pain de je ne sais où. »

Le Lucenois est expert aux examens, chevalier depuis 2008, membres du comité de la confrérie vaudoise et responsable de la division Broye vaudoise de l'ABPCV. Marié, père d'un garçon de 14 ans, il aime pratiquer le vélo durant ses loisirs. « Lorsque je suis à la maison et que je ne fais rien, je culpabilise. Je suis hyperactif de nature, je ne tiens pas en place. » jr