

Le boulanger qui donne de l'âme à Bagatelle



Corinne et Hervé Lecoq ont ouvert la Cave à pains, une nouvelle boulangerie-pâtisserie dans le quartier Bagatelle

Dans un quartier tout juste sorti de terre, l'implantation d'une boulangerie constitue un événement. La vie sociale prend racine à Bagatelle avec l'ouverture de ce commerce essentiel.

Au pied de l'immeuble Beehive, sur le boulevard Marcel-Paul, Corinne et Hervé Lecoq ont ouvert une boulangerie-pâtisserie La Cave à pains. Propriétaire d'une boulangerie dans le centre de Nantes, le couple d'artisans a profité d'une opportunité pour s'installer dans ce nouveau quartier en construction. Dans sa nouvelle boulangerie au design contemporain, l'artisan boulanger propose un espace pains-viennoiseries et une partie restauration rapide.

La Cave à pains offre à ses clients toutes sortes de baguettes, au froment, nordique, aux céréales et les classiques viennoiseries. En restauration rapide, des pizzas, des tartes salées, des sandwiches chauds et froids sont consommés sur place ou à emporter. Dans ce nouveau quartier, la clientèle est composée de résidents, d'étudiants et de salariés des nombreux bureaux qui poussent comme des petits pains !

Un artisan boulanger

« Ici, tout est fait maison, sur place », précise Hervé Lecoq. Le savoir-faire de l'artisan est son image et le garant de la qualité. « La farine provient d'une petite minoterie de la Séguinière et pour le reste, c'est notre méthode de travail qui fait la différence. Nous sommes indépendants et non affiliés à une marque. » À la Cave à pains, la pâte est pétrie le matin et repose, à basse

température, pendant 20-24 heures « **C'est ce temps de fermentation qui donne la qualité gustative du pain en permettant de dégager les arômes. Avec ce temps de repos, le pain qui contient de l'amidon, est plus facile à digérer** », complète le boulanger.

La cuisson des pains est réalisée par petites quantités dès 6 h du matin et se poursuit dans la journée pour offrir du pain frais à toute heure. Au total, huit personnes travaillent à la fabrication et à la vente des pains, viennoiseries et autres pâtisseries.

Équipements trop justes

Dans ce nouveau quartier, les grues font encore partie du paysage et le stationnement le long des voies est souvent un peu « **sauvage** ». « **Le stationnement autour de notre commerce est un véritable problème** », assure Corinne Lecoq. Les places de stationnement sont, à l'évidence, en nombre insuffisant dans ce qui a été souvent présenté par les promoteurs comme un éco-quartier.

En outre, l'accès aux lignes téléphoniques dans ce quartier neuf a été sous-dimensionné par les opérateurs téléphoniques. « **Impossible d'avoir une ligne fixe. Donc nous ne pouvons pas prendre les cartes de tickets-restaurant. Incroyable, Orange nous répond qu'il n'y a pas assez de lignes disponibles** », complète la commerçante.

Laverie et bibliothèque

Pourtant, les nouveaux habitants de Bagatelle ont aussi quelques raisons de se réjouir. Dans l'immeuble Beehive, à l'angle du boulevard Marcel-Paul et de la rue du Zambèze, une bibliothèque coopérative et une laverie partagée devraient permettre aux habitants de se rencontrer. Dans les immeubles du Haut-de-Bagatelle, un collectif d'habitants s'organise autour d'un projet de compostage. « **C'est un projet de participation citoyenne** », précise Jeannine Vernier, une habitante « **historique** » du secteur. « **À propos de la gestion des déchets, il faut responsabiliser les habitants sur le respect de l'environnement et leur permettre d'agir sur leur quotidien. On a aussi besoin d'un espace de vie commune avec un local pour se rencontrer.** »

Les habitants attendent que leurs idées soient prises en compte dans les projets urbains de la ville. « **Les dialogues herblinois doivent fonctionner aussi en partant des souhaits des habitants** », conclut Jeannine Vernier.