

AUJOURD'HUI

Exposition de crèches à Bauvin ► Noël est passé, mais il n'est pas encore l'heure de ranger la crèche. À partir d'aujourd'hui, 10 heures, et jusque mardi, découvrez 300 crèches à l'église de Bauvin. ■

BONJOUR ► Plus qu'un chiffre, de la valeur

Les fêtes et leurs petits plats dans les grands. Beaucoup donnent le meilleur d'eux-mêmes pour satisfaire nos envies culinaires.

Alex Croquet, boulanger et pâtissier à Wattignies, offre de la qualité à ses clients. Il change réguli-

rement la composition de ses recettes, recherche des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Tant pis pour le prix. Toujours pour assurer une meilleure production, il va jusqu'à sacrifier « 20 à 30 % de son chiffre d'affaires sur les bû-

ches. » nous a-t-il déclaré. Et surtout l'artisan ne compte pas son temps. Par amour pour ses brioches, il nettoie inlassablement les vitres de son four pour mieux les voir cuire. La qualité n'a pas de prix ■ A.S.L.

PENSEZ-Y !

Pour voter, il faut s'inscrire ► Les élections régionales approchent... Pour pouvoir voter, vous avez jusqu'au 31 décembre pour vous inscrire sur les listes électorales. Et ça se passe dans les mairies. ■

UN VISAGE, UN JOUR | ALEX CROQUET | BOULANGER

De l'excellent pain sur la planche pour un artisan d'exception à Wattignies

Alex Croquet, boulanger pâtissier, rue Faidherbe à Wattignies. Derrière la vitrine d'un commerce traditionnel se cache un véritable laboratoire du pain et de la pâtisserie. Pour les fêtes, l'artisan a travaillé uniquement sur commandes. Plus de cinq cents bûches ont été rapidement réservées. Désormais reconnu internationalement pour ses projets minimalistes et étonnants, l'homme remet en cause son travail chaque jour. Ce pain sur la planche, la clef magique de son succès.

PAR ANNE-SOPHIE LAURENT
seclin@lavoixdunord.fr

De la farine, de l'eau. Une soif démesurée de fabriquer ses levains. Le secret de l'artisan ? Il est simple et pur : faire de mieux en mieux, jour après jour. Alex Croquet est une nature. Exigeante. D'un œil expert, il rompt son pain d'épeautre dans sa cuisine, celui qui a sa préférence de par sa complexité. « Il fut un temps où l'épeautre, je l'ai bien tenu au moins pendant deux ans », confie-t-il. Aujourd'hui, l'artisan, qui s'est installé à l'âge de 26 ans rue Faidherbe à Wattignies, est reconnu internationalement par les grands chefs de la gastronomie. Quand il rompt son pain, il en scrute sa croûte, observe sa couleur. Regarde et sent sa mie. Il le presse, vérifie habilement son élasticité. Enfin, le goûte, le déguste. Et

le critique... Pour les fêtes, pain de figues, de mie, de seigle, pour assortir aux fromages, au saumon, aux huîtres. Auxquels s'ajoutent les délicies sucrés irrésistibles. Mais sur les pâtisseries goûteuses et fondantes disposées dans son commerce qui font l'unanimité de ses clients. Alex Croquet ne s'étale guère. Pourtant, quel succès encore cette année pour l'artisan wattignisien qui est de formation pâtissière. Il n'a travaillé que sur commandes. Cinq cents bûches comme pour rire. « Je ne fais qu'appliquer des re-

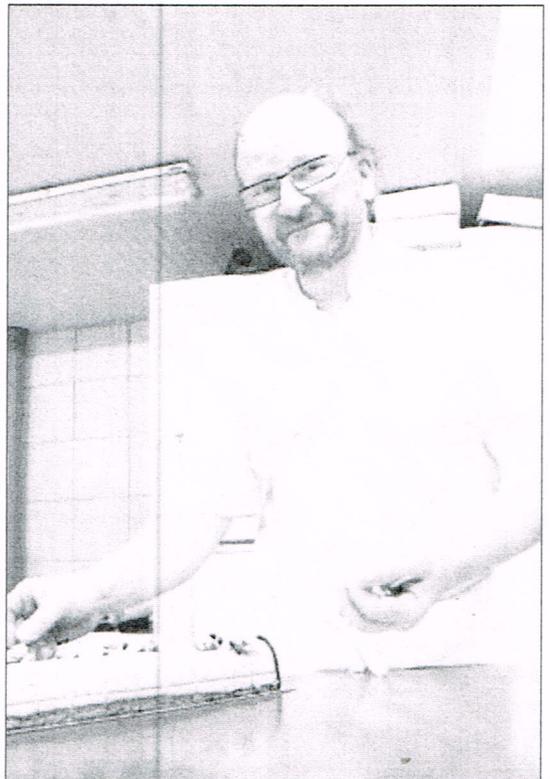
qu'Alex Croquet se plaît davantage : « J'ai une façon de travailler spontanée. Ce que je préfère, c'est fabriquer mes levains. C'est de l'eau et de la farine, mais c'est un corps que l'on doit laisser s'épanouir plusieurs jours. Le levain est passionnant. Il reçoit son environnement sensible. C'est une respiration du vivant. Contrairement à la levure qui est un commando de la fermentation et à une vie moins complexe. Je suis invité à des conférences, des démonstrations, des reportages dans le monde entier pour parler du pain. »

L'homme, natif d'Haubourdin, demeure très attaché à ses racines nordistes. « J'aime être dans ma cuisine avec le pain. J'écoute de la musique et je fais mon travail. C'est le pain qui me fait voyager. Mais c'est dangereux de travailler comme je le fais ! », s'exclame-t-il. Le client est servi par l'irrégularité du pain. Et moi aussi. Quand je rentre à la maison, je ne suis sûr de rien. » Le débat sur le pain, la pâtisserie, se poursuit avec son épouse qui sert les clients en boutique, à table avec leurs deux enfants, en cuisine avec les apprentis très impliqués dans la dégustation. Même si l'heure est plutôt à suivre le rythme des fêtes. « Certains clients étaient mécontents car je ne pouvais plus prendre de commandes. Je suis vraiment au taquet », répète-t-il. Mais l'artisan se rattrapera très vite : « Maintenant je vais préparer mes 3 000 galettes et je vais vraiment prendre plus de plaisir à les faire », lance-t-il gaiement. Y en aura-t-il pour tout le monde ? ■

« J'ai une façon de travailler spontanée.

Ce que je préfère, c'est fabriquer mes levains. »

cettes que j'ai créées pour les bûches. J'en ai fait huit sortes différentes. Il y a des années où je suis allé jusqu'à treize. J'ai travaillé la Chico-Chico à base de nougatine, de caramel ; l'Impérial, bûche plus classique ; L'Atrami du nom d'un village italien qui est une bûche au chocolat, citron. J'ai proposé aussi des coquilles au levain avec des œufs bio, du beurre extra fin, des coquilles naturelles, aux raisins, au sucre, aux pépites de chocolat. Je suis au taquet ! Je n'ai dormi que trois heures par nuit avant le réveillon. » Cependant, c'est dans le détail de l'élaboration ingénieuse du pain



L'artisan s'est installé à l'âge de 26 ans dans sa boutique et prend toujours le même plaisir à fabriquer ses produits.

Dans le creux de l'oreille

seclin@lavoixdunord.fr

Les Petits frères des pauvres à Seclin

Vendredi 25 décembre, les Petits frères des pauvres avaient rassemblé les personnes qu'ils accompagnent tout au long de l'année, à la Mandarine Napoléon de Seclin pour une grande journée solidaire. Y avaient-ils des Seclinois parmi les convives ? Non. L'association n'intervenant pas jusque ici. Nous en avons cependant retrouvé quelques-uns, en qualité de bénévoles. Nous qui nous demandions si nous serions

prêts à passer un réveillon solidaire... Certains l'ont fait, le lendemain !

Une superette à Tourmignies ?

Le projet d'aménagement le plus avancé du parc de Tourmignies, porté par Cap Sensoria, pourrait comporter une petite superette. C'est du moins le souhait du maire du village qui, après avoir réussi à faire s'implanter une boulangerie dans sa commune et dans l'attente de l'arrivée d'un centre de bien-être, veut redynamiser le commerce local.

Du dynamisme à revendre

En terme de dynamisme, ces aménagements touristiques au parc de Tourmignies pourraient, si la structure voit le jour générer une quinzaine d'emplois à temps plein. Sans compter, souligne Benjamin Dumortier, vice-président de la communauté de communes du pays de Pévèle (CCPP) chargé du tourisme, l'activité qui serait sous-traitée en matière d'entretien des espaces verts, de nettoyage, de restauration...

Réveillon de Saint-Sylvestre
AU RESTAURANT DE PATRICK
11, rue Jules-Guesde - THUMERIES
Tél. 03.20.86.03.32

Kir royal* et ses amuse-bouches
Buffet d'entrées à volonté avec crustacés et jôle gras
Ch'ti trois*
Filet mignon de veau aux morilles et ses garnitures
Fromages
Gâteau de Saint-Sylvestre
Café et ses mignardises
Vin rouge* et vin blanc* - Eau à volonté
Une coupe de champagne* à minima
Animation et coiffilles

65€

*L'alcool distribué est régularisé pour la carte, consommé avec modération.

CHANGEMENT DE PROPRIÉTAIRE