

# Nicolas Delmas, maître du pain

**Nicolas Delmas a reçu, de son père, la passion du pain. Ce jeune artisan, installé à Peyrignac, propose un pain authentique à commencer par sa fameuse tourte qui se vend jusqu'au marché de Périgueux.**

**C**HEZ LES DELMAS, le pain est une affaire de famille. Il n'était pas étonnant de voir Nicolas reprendre le flambeau. Titulaire d'un bac STI, rien ne le prédisposait pourtant à suivre cette voie. Et pourtant, le 1<sup>er</sup> juillet 2004, il ouvrait sa propre boulangerie, « Le Pain de Peyrignac », à seulement quelques mètres de celle occupée par ses parents.

« Mon père avait suivi une formation de boulanger. L'usine dans laquelle il travaillait a fermé. Il est revenu vers la boulangerie. Son entreprise commençait à prendre de l'importance. Pendant cinq ans, j'ai travaillé avec lui et il m'a transmis la passion de ce métier et j'ai obtenu mon brevet de boulangerie. »

Monter son entreprise à seulement 25 ans relève du risque, surtout au niveau des banques. « S'installer, ce n'est pas simple. On devait recevoir des aides, notamment de l'Europe. Au bout du compte, nous n'avons presque rien eu. Et pourtant, à n'importe quel niveau, on pousse les jeunes à s'installer. »

Ses parents se portent finalement garants de leur fils.

Nicolas acquiert un terrain nu sur lequel il fait construire sa boulangerie. Deux fours à bois, identiques à ceux utilisés par son père, sont réalisés. « 305 000 euros ont été investis dans cette affaire. Nous avons acheté du matériel d'occasion. On compte investir de nouveau l'an prochain. »

Sa compagne, Sabrina, est derrière la caisse. Dans l'atelier, trois apprentis travaillent. « Un d'entre eux aimerait bien s'établir à son compte. »

Le jeune artisan mise sur le pain à l'ancienne, comme son père le fait toujours. « Quel est mon secret ? La longue fermentation de la pâte. Mon père avait reçu la recette d'un ancien boulanger chez qui il travaillait. »

Au « Pain de Peyrignac », on ne retrouve pas de produits congelés, Nicolas Delmas y met un point d'



Nicolas Delmas (au centre) est entouré de ses apprentis Anthony Cubertafon et Pierre Clergeraux, de sa compagne Sabrina Mazière et du mitron du mercredi, Matthieu Viguière. PHOTO DL

honneur. « Les gens sont, avant tout, à la recherche de qualité. C'est pour cela que j'utilise une farine sans additifs. »

La grande spécialité de la maison reste la tourte de campagne. Moyenne ou petite, elle est très prisée des habitants de Peyrignac et des alentours. Alors qu'il était au centre de formation des apprentis, son professeur lui a soufflé l'idée de réaliser un mémoire sur son pain de campagne

en y ajoutant la recette. « Je lui ai répondu qu'il n'existait pas de recette particulière. Dans l'atelier, tout se fait au jugé, au ressenti. Cela peut paraître étonnant. »

On retrouve également sur les étals des pains de tradition et des viennoiseries, surtout des brioches, déclinées sous plusieurs formes.

Nicolas Delmas veut faire découvrir son pain au plus grand nombre. Philippe Serre, son beau-

frère, se charge de vendre son fameux pain sur le marché de Périgueux. « Nous y sommes le mercredi et le samedi. Cela marche plutôt bien et il arrive parfois que des Périgourdins viennent jusqu'à la boulangerie. Nous vendons également sur les marchés de Libourne et Brive. Il se pourrait que l'on aille jusqu'à Limoges. Nous avons été contactés pour vendre notre pain à Colomiers, dans la banlieue toulousaine. Mais le trajet est trop important. »

Nicolas Delmas et sa compagne ont participé au Salon du Livre Gourmand et il se pourrait bien qu'ils y reviennent cette année.

Le jeune boulanger n'en est pas moins créatif, il cherche à développer un nouveau produit, songeant à créer une baguette de ville. « La fabrication du pain de campagne

prend trop de temps. Mais je suis toujours à la recherche de quelque chose d'exceptionnel surtout qu'à la maison, j'ai de nombreux livres de boulangerie. » Artisan, mais aussi commerçant, Nicolas Delmas aime aller au contact de la clientèle. « On discute souvent. Je connais la plupart des clients. Ils venaient déjà à la boulangerie de mes parents. Ils sont à l'origine du nom Le Pain de Peyrignac. »

Correcteur à l'Espace Formation des Métiers de Boulazac, le jeune artisan peut entrevoir l'évolution de son métier. « Parmi les apprentis, nous retrouvons de plus en plus de jeunes femmes. D'ailleurs, nous avons à la boulangerie une jeune apprentie très motivée, Laure Boutot. Elle aimerait vraiment en faire son métier. »

Vivant à Terrasson, Nicolas et sa compagne Sabrina ne changeraient de cadre de vie pour rien au monde. « Nous sommes très bien ici. Nous avons nos repères. »

Ludovic Ibarz

## REPÈRES

Le 6 mai prochain, Nicolas Delmas et son équipe organiseront leur Fête du Pain à la boulangerie. « Il y aura des démonstrations de fabrication destinées au public. Les gens aiment savoir comment se fait le pain, connaître les différentes étapes de fabrication. Un concours de dessin sera lancé pour les enfants. Un repas champêtre viendra cloôturer cette journée. »

Il est possible d'acheter ce pain sur le marché de Périgueux, les mercredis et samedis. Pour tout renseignement : boulangerie « Le Pain de Peyrignac », Les Magoberts, 24 210 Peyrignac. Téléphone : 05 53 50 63 39.