

Le bon pain de Peyrignac

Un chômeur de la Paumellerie électrique a rouvert le vieux fournil et fait du pain à l'ancienne

Octobre
1985

Vous me garderez une tourte de plus...
— Vous me referez du pain sans sel... »

Animation à la boulangerie de Peyrignac. Une dizaine de personnes attendent la sortie de la fournée. Dans dix minutes, ce sera prêt assure le boulanger, Christian Delmas. Il distribuera, une à une, les belles tourtes de pain de campagne. Son épouse Anne-Marie vérifie les commandes notées sur de petits rectangles de papier. Elle en prend d'autres qu'elle inscrit sur un cahier.

Les clients discutent. On dirait de vieux habitués. Pourtant la boulangerie n'est ouverte que depuis le 12 octobre.

Toute une histoire. Exemple en quelque sorte. En janvier, Christian Delmas se retrouve au chômage. Il est licencié de la Paumellerie électrique où il était fraiseur depuis neuf ans. Il cherche à entrer en usine à Terrasson. Rien. Il y a tellement de demandes...

Que faire ? Pas question de rester sans travail quand on a 29 ans, qu'on est marié et père de trois enfants. Anne-Marie, son épouse, est employée à peine à mi-temps.

UN FOUR

Heureusement, Christian possède une autre corde à son arc. Il a appris le métier de boulanger et a travaillé cinq ans chez M. Boudy, de Terrasson. Lorsqu'il s'est marié, il a laissé le métier pour aller à l'usine.

« A la rigueur, j'aurais retrouvé du travail dans la boulangerie. Mais ça ne me disait rien de revenir chez un patron pour gagner le SMIG. Je préférerais m'installer à mon compte ».

Christian se met en quête d'un four. Il parcourt les communes du Terrassonnais, va voir les maires. « Quand il est venu me trouver, je lui ai dit : mon pauvre, je n'en vois pas » rappelle M. Jean-Pierre Bonnefond, premier magistrat de Peyrignac.

Il savait de quoi il parlait. Son père était lui-même boulanger. Mais la tradition familiale s'était éteinte. Son frère avait repris



De belles tourtes préparées à l'ancienne que Christian sort du four et passe à Anne-Marie (Photo François Audemard, « Sud-Ouest »)

quelques années puis arrêté pour raison de santé. Sa mère continua avec un ouvrier puis l'âge de la retraite venu, mit la clé sous la porte. Depuis une douzaine d'années, il ne restait plus qu'un dépôt de pain dans ce village de 400 habitants.

M. Bonnefond oubliait l'autre four, un peu à l'écart du bourg, sur la route qui redescend vers la RN 89. Et pour cause. A Peyri-

gnac, personne ne se souvient de l'avoir vu fonctionner sauf un des doyens du village, André Tignac, 87 ans.

LE PAIN ET LE VIN

Christian Delmas apprend son existence par un de ses cousins qui connaissait l'ancien propriétaire. Il fera l'affaire. Mais il est dans une grange qu'il faut restaurer. Peu de travail au four lui-même.

Un artisan refait les joints. Christian Delmas loue le local, refait les sols, les plafonds, le crépis, dégage des pierres apparentes. Il achète un pétrin.

La boulangerie de Peyrignac ouvre à nouveau. C'est l'occasion d'une vraie fête. La municipalité offre le pâté, les rillettes, le vin nouveau. Le boulanger, le bon pain cuit au bois, préparé à l'ancienne, sans adjonction de pro-

duits chimiques. On se régale, on fait connaissance. La nouvelle se répand de bouche à oreille. Maintenant on y vient de tous les environs, du Lardin, de Beauregard, de Terrasson. Christian Delmas fait trois fournées par jour pour satisfaire la clientèle. Il a découvert une nouvelle vie et ne regrette pas, mais alors pas du tout l'usine.

CHANTAL GIBERT