



MICHEL ET CÉLINE NIQUET

Chez Mattin
& leurs invités

BASQUE

Des recettes et des rencontres

Textes de Catherine Marchand
Photos d'Aimery Chemin

MANGO
éditions



Bertrand et Émilie Ducauroy, à Ciboure

Le pain aux saveurs d'antan Etxe Goxoan

Compagnon indissociable des repas, le pain d'antan fait son retour sur les tables avec des saveurs enivrantes et de belles cuissons, pétri avec amour par les mains d'artisans boulangers passionnés. Parmi ces faiseurs de pain, Bertrand et son épouse Émilie sont installés dans la plus ancienne boulangerie de Ciboure, qui date de 1936. *Etxe Goxoan* propose du pain à l'ancienne à base de farine de qualité et de levain, tout simplement. Le secret réside ensuite dans le tour de main du boulanger et dans l'équilibre des blés anciens, riches en protéines, en minéraux, en antioxydants, etc. Le bonheur de ces artisans ? Partager leur passion avec les clients et retrouver le sens du pain.

Après avoir vécu neuf années à Shanghai, Bertrand et Émilie souhaitaient rentrer en France, pour y ouvrir leur boulangerie pâtisserie et offrir un meilleur cadre de vie à leur enfant. Le Pays basque leur donne cette opportunité avec la plus ancienne boulangerie de Ciboure. Dès lors, des pains spéciaux font leur apparition dans la boutique, ainsi que de belles pâtisseries qui mettent en avant les produits locaux. « Ici, je retrouve le cœur de mon métier dans un esprit artisanal et dans le respect des produits, et je peux répondre à la demande des clients. »

Des farines aux blés anciens, un levain naturel

Le goût incomparable de la farine provient de grains de blés anciens, qui ont conservé toutes leurs caractéristiques. Côté santé, ce pain de haute qualité est particulièrement digeste, même pour les personnes sensibles au gluten. Sain et nourrissant, c'est le pain que connaissaient nos ancêtres. Mais cet équilibre millénaire « blé, farine, pain » a été interrompu dans les années 1960 car « les rendements et les gains de temps ont été priorités ».

À Ciboure, Bertrand Ducauroy, fervent défenseur des farines de qualité, prône un savoir-faire artisanal bien différent des farines dites « prêtes à l'emploi ». « En faisant le choix d'acheter des farines

100 % françaises, les blés sont semés, cultivés, ramassés et moulus en France. Par exemple, dans la région nantaise, deux frères ont repris le vieux moulin familial, proposant une mouture de belle qualité. Ce sont aussi des farines de Vendée, ou encore l'IGP petit épeautre du mont Ventoux. Ces farines ne contiennent pas d'additifs. C'est la base du travail du boulanger, qui fera que le pain sera à son goût, notamment grâce au levain, au sel et à l'eau. »

Bertrand Ducauroy utilise également du beurre AOP, du sel de Salies-de-Béarn et une bière locale, Akerbeltz, pour faire le levain.

Travailler la pâte avec un pétrissage très lent, respecter les temps de repos..., ces savoir-faire permettent d'obtenir un pain plus goûteux et digeste.

Parmi leurs spécialités, le pain « Artha » de 4 kg, le pain au maïs grand roux du Pays basque de Jon Harlouchet ou le pain au chorizo de Pierre Oteiza. « Ce chorizo possède une bonne texture qui ne fond pas à la cuisson. »

Dans la boutique, Émilie Ducauroy transmet leur manière de travailler, prend le temps d'expliquer la fabrication du pain, des farines. Une nouvelle clientèle est à l'écoute, tout comme les restaurateurs qui apprécient ce pain à l'ancienne.

« Le plaisir de faire du bon pain s'associe à celui de préparer des plats en sauce comme chez Michel Niquet ! Le jus a une grande importance dans l'accord plat-pain. »

Les tables proposent de plus en plus souvent un pain de qualité, ce qui traduit un certain engouement pour le goût vrai de ce que l'on mange. « *Il n'est pas trop tard pour travailler sur la qualité, comme de nombreux chefs ou producteurs l'ont fait depuis des décennies, afin d'offrir de beaux produits et de les sublimer en cuisine.* »

Etxe Goxoan
51, avenue Jean-Jaurès
64500 Ciboure



