

# Bertrand Ducauroy

## Magicien du levain

Aussi simple que cela puisse paraître – mélanger de la farine et de l'eau – faire du bon pain est un véritable art. Il en convient à tous ceux qui se sont déjà lancés dans cet exercice périlleux d'en témoigner. Incontournable personnage de nos tables, le pain accompagne nos moments de vie depuis l'Antiquité.

08

Ce qui fait la qualité d'un bon pain, ce sont les ingrédients et le temps qu'on y consacre. Chez Etxe Goxoan, l'artisan-boulangier Bertrand Ducauroy a fait le choix du pain vivant. Un pain au levain naturel et maison, la plus ancienne technique connue pour le faire « pousser ». La fermentation entraînée naturellement par le levain permet à la pâte de lever lors de la cuisson. Il grignote même une partie du gluten présent dans la farine, rendant le pain plus digeste et restituant toute sa puissance nutritionnelle. On reconnaît un pain au levain aux milliers de petites bulles d'air qui habitent sa mie et à l'épaisseur de sa croûte. Mais s'occuper du levain est une mission prenante. Chaque jour sans exception, Bertrand Ducauroy nourrit son levain avec de la bière artisanale basque Akerbeltz, spécialement produite pour lui.

Sa pâte à pain,ensemencée au levain naturel, est élaborée avec des farines à l'ancienne et du sel de Salies-de-Béarn. Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, ce sel est protégé en profondeur dans des eaux dix fois plus salées que l'eau de mer. La durée de maturation des pâtes est comprise entre 24 et 48 heures. Bertrand Ducauroy s'implique dans une démarche agricole locale et de qualité. Il minimise le transport de ses ingrédients réduisant ainsi son impact sur l'environnement. Mention spéciale pour le Cherche-Midi, un pain entièrement pétri à la main dans un pétrin en bois, composé de farine issue de seigle et de blés de population, un mélange de différentes variétés anciennes semées sur une même parcelle pour encourager la biodiversité.







**« Le levain, c'est comme un Tamagotchi, si tu oublies de lui donner à manger et de t'en occuper, il meurt. »**

84

Avant de reprendre la plus vieille boulangerie de Ciboure, Bertrand et Émilie Ducauroy ont vécu dix ans en Chine. Elle travaillait dans le textile, lui était chef pâtissier au Hilton puis au Shangri-La à Shanghai. Ils rentrent en France et s'installent au Pays basque où une partie de leur famille s'est installée de façon permanente. Dans leur boulangerie, un chat porte-bonheur chinois au bras mouvant, est un clin d'œil à leur vie antérieure. Chez Etxe Goxoan, on vend du pain comme avant, en faisant l'éloge du vivant. La tradition aux graines et au piment d'Espelette et l'artha à la farine tradition Label Rouge, la bogue à la farine de châtaigne, le pain aux noix, au petit épeautre ou au maïs grand roux de Jon Harlouchet et le fameux F.A.N. – comprenez figues, abricots, noisettes –, sans oublier les renversantes chocolatines. Toutes ces merveilles sont également disponibles au stand Etxe Goxoan des halles de Saint-Jean-de-Luz. Les livraisons régulières assurent une fraîcheur du pain à toute épreuve.

C'est sans conteste la meilleure boulangerie du coin. Et pour cause, on retrouve ses miches au levain dans les meilleurs restaurants du Pays basque. Bertrand Ducauroy a permis d'installer le pain au centre d'un nouveau paradigme plein de promesses.

**51 avenue Jean Jaurès  
64500 Ciboure  
Tél. : 05 59 47 18 38  
@etxegoxoanboulangerie**

**Et aussi aux halles de Saint-Jean-de-Luz.**

