

FIGURE VIENNOISE | Sylvain Ribeyre, le boulanger de la Gerbe d'Or, rue Marchande

Bourgoin-Jallieu, au début des années 80. Sylvain Ribeyre est missionné par sa mère pour aller acheter le pain. Quand il arrive à la boulangerie, on lui dit de patienter quelques instants, le temps que la cuisson du pain soit terminée. « Par curiosité, j'ai demandé si je pouvais passer derrière pour voir comment on fabriquait du pain. Ce fut une révélation ! », lance avec un grand sourire Sylvain Ribeyre. Une fois rentré chez lui, il l'annonce clairement à sa mère : « Je serai boulanger ! »

La recette secrète de son levain naturel

Trente ans plus tard, l'homme est aujourd'hui l'un des artisans les plus reconnus à Vienne et on se bouscule le dimanche matin pour acheter ses différents pains. « Ma mère avait tenté de me dissuader en m'expliquant que le travail était difficile, avec des horaires contraignants. Mais rien ne pouvait entraîner ma décision », dit-il, l'air déterminé encore aujourd'hui. Les odeurs, le savoir-faire, la satisfaction des clients étaient beaucoup plus importants que n'importe quelle contrainte.

Une ambiance que l'artisan se plaît à perpétuer depuis qu'il a racheté la Gerbe d'Or, rue Marchande, en 2001. Ainsi, son levain est le même depuis dix-sept ans ! Et pas question de lui demander la recette : « Elle est secrète ! », dit-il. « J'ai mis un mois pour obtenir un levain naturel. Je le nourris au quotidien pour que la fer-



Sylvain Ribeyre dans son atelier de confection d'où il sort chaque jour pas moins de 220 baguettes de pain.

mentation soit parfaite. C'est un peu le bébé de la maison ! » De quoi donner un goût inimitable à ses pains, dont il se plaît à inventer régulièrement de nouvelles recettes. Deux baguettes portent même le prénom de ses enfants, Léa et Téo. « Les idées ne manquent pas ; le temps c'est un peu plus problématique », lance Sylvain Ribeyre. Car si les bonnes odeurs s'échappent de ses

fours, il n'en reste pas moins que le métier est difficile et demande de l'exigence.

« Il faut sans cesse se renouveler, être à l'affût de la demande des clients », dit-il, sans compter les horaires. Sylvain Ribeyre se lève à 1 heure chaque jour pour préparer ses pains et viennoiseries. L'artisan aimerait que le métier soit d'ailleurs reconnu à sa juste valeur. Par les consommateurs d'abord, « qui n'hésitent plus à manger du pain industrialisé dans la grande surface ». Mais également par l'Éducation nationale qui considère trop souvent la boulangerie « comme une seconde voie, pour ceux qui ne travaillent pas bien à l'école ».

Pourtant, il suffit de passer quelques heures dans l'atelier du boulanger pour comprendre que l'homme exécute un travail d'orfèvre. Ses croissants semblent être dessinés à la main, tant le

feuilleté est croustillant. Ses baguettes arborent un doré qui donne tout son sens au nom de sa boulangerie, la Gerbe d'Or. Quant à ses gestes, répétés inlassablement, ils sont le témoin d'un savoir-faire jaloux dans le monde entier. « Le pain, c'est une vraie tradition en France », dit-il. Son plus grand plaisir est d'ailleurs d'harmoniser ses créations avec le menu de ses clients. Lui qui a fourni également de nombreuses tables viennoises, jusqu'aux étoilées, comme celle de la Pyramide de Patrick Henrioux. La récompense d'un travail. « Je suis intransigent sur la qualité et la rigueur », dit-il.

Pas question d'ailleurs pour lui de se diversifier comme la plupart de ses collègues qui s'aventurent dans la pâtisserie. « J'en fais quelques fois mais seulement des classiques qui ont quasiment disparu : des choux, des éclairs ou des Paris-

L'INFO EN +

BIO EXPRESS

Sylvain Ribeyre est né le 27 avril 1970 à Moulin dans l'Allier. À 15 ans, il fait un préapprentissage en boulangerie avant de passer son CAP. Après l'armée, il travaille chez Pierre Broizat, célèbre boulanger de Bourgoin-Jallieu où il restera seize ans. C'est en 2001 qu'il décide de monter sa propre affaire, avec sa femme, et s'installe rue Marchande, à la Gerbe d'Or. Ils ont deux enfants, Léa, 13 ans, et Téo, 17 ans.

Brest », cite-t-il. Le pain est bien trop important à ses yeux pour le délaisser trop longtemps. D'ailleurs, il est déjà temps de faire cuire une nouvelle tournée... Sylvain Ribeyre a du pain sur la planche.

Clément BERTHET

QUESTIONNAIRE DE PROUST

Votre principale qualité ?

« L'exigence. »

Votre principal défaut ?

« L'exigence également, qui peut vite devenir un défaut ! »

Votre devise ?

« Jamais rien n'est acquis. »

Votre sport favori ?

« Le rugby. Je l'ai pratiqué en

étant jeune au CSBJ, mon fils en fait également à Saint-Jean-de-Bourmay. C'est un sport familial porteur de valeurs. »

Votre bien le plus précieux ?

« Mes enfants et ma femme. »

Le lieu que vous préférez à Vienne ?

« La place du Temple, avec ses belles terrasses. »