

LES COMMERCES A SAINTE ANNE

C'est un lieu commun de dire que le commerce c'est la vie d'un village et, en ce qui nous concerne plus particulièrement, celle d'un quartier. Mais il nous faut le rappeler sans cesse compte tenu des conséquences désastreuses qu'engendrent les fermetures de ces magasins de proximité, notamment pour nos seniors n'ayant pas les moyens de se déplacer aisément. Les effets néfastes de l'abandon de notre bureau de poste en est le triste exemple.

Aussi au CIQ avons-nous décidé de faire connaître un peu mieux tous ces entrepreneurs qui se battent contre les géants de la distribution en proposant un accueil, des conseils personnalisés, des produits artisanaux et de qualité, c'est-à-dire tout ce que l'on ne trouve pas dans les grandes surfaces.

Ainsi, au fil des parutions régulières de notre journal « *les Echos de Sainte Anne* », nous nous vous proposerons une petite immersion chez les commerçants et artisans de notre quartier afin de vous les faire mieux connaître et apprécier. Et, à tout seigneur, tout honneur, nous débiterons nos enquêtes par la denrée hautement symbolique de l'alimentation française : **le pain**, suivi du **vin**, petit clin d'œil à la référence biblique de cette association.

Le BOULANGER / PATISSIER :

Il est 3 h du matin, Sainte Anne dort dans un silence ouaté, à peine déchiré par le fugace échappement d'une mobylette ou le diesel d'une camionnette de livraison.

Seule une lumière est perceptible derrière le rideau de fer de quelques commerces trahissant la naissance de l'activité dans le quartier: c'est celle des boulangers qui entament leur très (très...) longue journée de travail.

La veille ils ont préparé les pâtes des pains et des viennoiseries, mises à reposer dans la chambre de fermentation, puis, dès leur arrivée le matin, chauffées pour qu'elles lèvent, opération de la plus grande importance.

C'est le «salé» qui ouvre la voie de la cuisson : quiches, pizzas, chaussons ...etc...Le boulanger se transforme en cuisinier, faisant preuve d'imagination, d'innovation et...de goût!...

Le four est alors utilisé sans temps mort, et, la cuisson du "salé" terminée, les viennoiseries sont aussitôt enfournées, remplissant l'atelier et le magasin de l'incomparable et suave odeur du croissant chaud.

Le boulanger a coupé ses pâtons, qui, une fois "griffés", sont devenus des "baguettes" ou des "restaurants", mais aussi, au gré des farines élaborées par les "meuniers", des pains complets, au sésame, espagnols...etc..etc... Les fournées se suivent à cadence rapide, sans temps mort, et les pains, dorés et craquants, vont prendre, encore chauds, le chemin des présentoirs.

Le pâtissier s'active de son côté, il entame la préparation des crèmes parfumées à la myrtille, à la framboise, à la fraise ...etc...et, bien sûr, au chocolat vedette incontestée du plateau.

L'élaboration des gâteaux trouve ici tout son sens lorsqu'on parle de "l'art de la table".

C'est en effet un travail méticuleux où le tour de main s'allie à la qualité des produits, la créativité le dispute au classicisme et l'innovation à la rigueur des doses. Un gâteau c'est en quelque sorte une véritable sculpture arborant un savant mélange de formes, de couleurs et...de saveurs...

Les compositions particulières comme les Saint Honoré, Tartes aux pommes, Forêts noires...etc... les macarons multicolores et la farandole des "petits soirées" vont alors prendre place dans les vitrines, agencées avec soin par les vendeuses qui s'affairent en même temps à la confection des sandwiches ou autres salades composées, tout en servant les premiers clients matinaux.

Bien que l'on ne puisse parler de réelle saisonnalité, le commerce connaît des moments forts et incontournables : Noël, les Rois, les Crêpes, Pâques et la Fête des mères. En ces périodes, les vitrines regorgent de compositions de toutes sortes, si belles qu'on a presque scrupule à les manger. La tension, là, est alors à son paroxysme, que ce soit en base avant, au service des nombreux clients qui se pressent dans le magasin, ou en base arrière quand il faut répondre à cet accroissement de demande.

Vers 13 h après une petite pause-café en milieu de matinée, le personnel quitte son poste pour un repos bien mérité. Il n'en est pas de même pour le boulanger qui, après une petite sieste réparatrice,

s'attaque aux contraintes administratives : comptabilité, gestion du personnel, organisation des approvisionnements...etc...etc...

Toutefois, le métier a grandement évolué: exit les fours à bois ou le pétrissage manuel de la pâte d'autrefois, des machines modernes encomrent désormais l'atelier de fabrication et aident grandement le travail de l'artisan : pétrin mélangeur, four, chambre froide, armoire à levain...etc...etc... Mais tout cela a un coût et il faut jouer les équilibristes pour rentabiliser ces investissements en matériels, leur remplacement ou leur réparation.

Comme les autres "petits commerces", les boulangeries, environ 30,000 en France, sont un vrai bassin d'emploi avec près de 160,000 salariés, et une offre d'embauche permanente difficile à satisfaire, situation particulièrement remarquable dans la conjoncture actuelle.

Si donc vous êtes particulièrement sensibles à l'accueil, à la diversité et à la qualité des produits proposés avec les avantages d'un commerce au pied de votre immeuble, vous ignorerez la production industrielle, même proposée à bas prix, pour choisir un partenaire à taille humaine qu'est, entre autres, le boulanger de votre quartier.

Les Boulangers du quartier :

Eric Maurin - 559 av de Mazargues.

Le Pain au naturel - 573 av de Mazargues.

Douceurs et pains – 382 av de Mazargues.

Robert ZANONI