



Rencontre

Luc Polli, gestionnaire de la Maison du Blé et du Pain

◀ A la Maison du Blé et du Pain, musée modèle du Gros de Vaud, Luc Polli est à la fois gestionnaire, boulanger, animateur, guide...

Son nom vous dira forcément quelque chose: il s'affiche en grand, entre miches et baguettes dorées, sur une vingtaine de points de vente de Suisse romande. Luc Polli, de la dynastie boulangère éponyme. Polli, fils et petit-fils de boulanger, rêvait de plus d'autonomie. Il a quitté les cent quarante salariés de l'entreprise familiale pour une structure bien plus modeste, lâché le privé pour une association recourant au bénévolat, préféré la culture tout court à la culture d'entreprise. C'était en 1998 et ce quadra sportif, adepte de plongée et de montagne, ne nourrit apparemment aucun regret.

La Maison du Blé et du Pain à Echallens est née en 1978 de l'enthousiasme de toute une région, dans la foulée d'une vaste manifestation populaire: la première Fête consacrée à cet aliment originel vieux de 10 000 ans, sur le modèle de la Fête des Vignerons. Nous sommes dans le grenier de la Suisse romande, ce terroir céréalier bien nommé Gros de Vaud. L'idée est vouée à prendre de l'ampleur, pourtant elle est audacieuse: il n'existe alors ni collection ni lieu d'exposition pour créer un tel musée. Dix ans plus tard, c'est chose faite. La maison du Blé et du Pain est inaugurée officiellement en 1989. Entre association et exploitation, le musée est désormais bicéphale. «L'exploitation paie les charges fixes du musée, le reste du budget est couvert par les entrées du musée et les cotisations des membres de l'association», explique Luc Polli. D'un côté, le musée lui-même, animé et géré par sa conservatrice et unique salariée Marianne Bataillard; de l'autre, Luc Polli dirige l'exploitation. Au doigt et à la baguette? La partie entrepreneuriale, ça le connaît en effet et il a eu à cœur d'adapter ici certaines techniques de grande entreprise, de moderniser la production et les programmes de cuisson.

En chiffres, la boulangerie modèle du musée consomme 60 tonnes de farine par an, vend 2000 produits chaque semaine et fait vivre une

vingtaine d'employés. Toute l'année, les Challengers peuvent faire l'emplette d'une vingtaine de pains différents, pétris avec les farines et les mélanges des moulins de la région, mais aussi de viennoiseries et pâtisseries. Le préféré de Luc Polli? Le pain à l'épeautre, un délice rustique auquel le levain donne sa petite note acidulée et qui se conserve particulièrement bien. Mais surtout, ce qui attire les visiteurs en nombre – 10 000 par an en moyenne – ce sont les ateliers: «50% des visiteurs du musée apprennent à faire de la tresse», note Luc Polli. Un joli succès – auquel s'ajoutent d'autres ateliers et cours thématiques, particulièrement en fin d'année, à la veille des Fêtes (biscômes, biscuits de Noël) et à Pâques, avec les lapins et les colombes. Autre standard de la maison, les anniversaires. Une salle est alors réservée aux enfants pour le façonnage des tresses, et après la visite du musée, on y prend le goûter avec les gâteaux maison.

Côté musée, le parcours de Ti'Grain a aussi été mis en place ces dernières années par sa collègue Marianne Bataillard: Ti'Grain est un petit personnage rond à mèche qui incarne le grain de blé et sert de fil conducteur aux enfants pour la visite. Chacun reçoit un questionnaire à l'entrée mi-pédagogique, mi-ludique sur les céréales, les trois métiers du blé tels qu'ils sont présentés dans l'exposition permanente: paysan, meunier, boulanger. On y apprend notamment les grandes lignes d'une histoire vieille de dix mille ans: les premières traces de céréales sauvages ont été découvertes dans la zone du Croissant fertile, la première boulangerie artisanale a vu le jour dans l'Antiquité grecque et c'est une Egyptienne étourdie qui aurait inventé le principe du pain au levain, après avoir oublié son pâton le temps qu'il fermente... Un parcours passionnant pour un musée qui a notamment été couronné par le prix européen du Musée de l'Année en 1991.

Texte

VERONIQUE ZBINDEN

Photo

THAI CHRISTEN