

Publié le 27/06/2012 à 06h00
Par **Marc Bruno**

Gan

Du pain au sel de Salies-de-Béarn



Jérôme Lafourcade a adopté le sel de Salies pour améliorer la qualité de son pain. (Photo M. B./ « sud ouest »)

Jérôme Lafourcade est un amoureux du pain qu'il fabrique. Cette passion le conduit à rechercher en permanence l'excellence pour sa propre satisfaction et le bonheur de ses clients. Ainsi, en déambulant mi-avril dans les allées du salon de la boulangerie, il a découvert qu'il pouvait améliorer la qualité de son pain en le fabriquant avec du sel de Salies-de-Béarn. « Ce sel provient de l'eau de source, sans élément rajouté, explique le boulanger. Comme il est produit en Béarn, il nécessite moins de transport que celui que j'utilisais auparavant. Ça engendre moins de pollution. »

Beaucoup d'atouts

Par sa pureté et son traitement, le sel de Salies offre des garanties incomparables. Il est par ailleurs abondamment utilisé pour la salaison des jambons de Bayonne.

PUBLICITÉ

En raison de son gros grain, Jérôme Lafourcade a dû adapter son dosage. « J'ai effectué des tests pour être sûr de ne pas me rater, poursuit-il. J'en mets 15 grammes par kilo et c'est parfait. » Sachant que la plupart des boulangers salent à 18 g/kg, le Gantois est dans les clous.

Sa grosseur ne gêne en rien à sa dissolution et ne ralentit pas la fermentation de la pâte. Au contraire, cette dernière a même tendance à s'accélérer. Seul bémol, le sel béarnais a un coût supérieur à l'achat. « Peu importe puisque sa qualité est excellente, insiste Jérôme Lafourcade. Ce n'est pas pour autant que j'ai augmenté le prix de mon pain. »

Depuis un mois maintenant, ses clients mangent au quotidien du pain fabriqué avec du sel salisien. Déjà adepte de la farine issue de l'agriculture raisonnée et contrôlée, voilà qu'il franchit un nouveau cap qualité. « Ma devise : faire le lendemain toujours meilleur que la veille, rajoute le boulanger. De plus, j'aime quand les gens me disent que mon pain est bon. Quel plaisir ! »

Travailleur acharné, Jérôme Lafourcade, 49 ans, ne compte pas les heures passées dans son fournil. Celui-ci étant ouvert sur son magasin, il s'octroie le temps d'échanger avec ses clients. Installé à Gan depuis 2006, avec son épouse et ses deux enfants, il a choisi à l'époque de fuir la capitale. Il revenait ainsi vivre sur la terre de son grand-père. Passionné de ballon ovale, il n'hésite pas à baisser son rideau à l'occasion des grands rendez-vous rugbystiques. Entre ses deux passions, comme pour le sel, c'est une question de dosage.

© www.sudouest.fr 2012