

(<http://livres-a-telecharger.blogspot.be/>, novembre 2013)

Le Larousse du pain de **Eric KAYSER**



Eric Kayser - Au nom du pain

Eric Kayser est issu d'une lignée de boulangers d'origine alsacienne. Sa famille s'est établie en Franche-Comté, plus précisément à Lure, où son père a exercé le métier et lui a transmis. Il aimait les moments partagés avec lui dans le fournil. Il s'est toujours vu faire le métier qu'il faisait, mais autrement, en y associant l'idée de voyage qui, enfant, le faisait rêver.

Heureux dans son travail, son père lui donnait l'image d'un homme enfermé dans son fournil. « *L'image d'un artisan travaillant sept jours par semaine et une partie de la nuit peut vous stimuler ou vous rebuter* », disait Eric Kayser.

Mais il a persisté en commençant par suivre un apprentissage à Fréjus, à la boulangerie de Gérard Levant. Il s'est familiarisé avec le pétrissage, la confection du levain, l'enfournement à la pelle. C'était un bon maître qui lui a transmis l'amour du travail bien fait. Il n'existait pas à l'époque d'horaire pour les mineurs et il commençait très souvent avant 1 heure du matin.

Les jours où Eric Kayser allait danser, il était tenu de prévenir sa cavalière que, comme Cendrillon, il disparaîtrait avant minuit.

Quand elle lui demandait la raison, il répondait qu'il était boulanger. Le charme était rompu. Ce sont les inconvénients du métier. Ils ne l'ont pas découragé.

Il a profité de son service militaire pour s'engager comme appelé volontaire au Liban, parmi les Casques bleus de la FINUL. L'expérience a confirmé son envie de découvrir le monde. De retour en France, il rejoint les compagnons du Devoir.

Le perfectionnement des savoirs manuels à travers le voyage, c'était pour lui. La vie collective obéissait à de nombreuses règles. Son quotidien représentait un total de 10 heures dans les entreprises auxquelles s'ajoutaient 5 ou 6 heures de cours, soit donnés, soit reçus, sans parler des tâches et devoirs à accomplir au sein de la communauté.

Il a effectué son tour de France durant quatre ans et obtenu, lors de sa réception, le nom de *Franc-Comtois le Décidé*.

« Vivre avec les autres, partager, recevoir, donner : ce sont les valeurs les plus menacées chez les jeunes gens qui préfèrent s'enfermer dans leur chambre pour jouer aux jeux vidéo » disait Eric Kayser. Il a appris chez les compagnons le désir de bien faire, la persévérance et l'amour du beau travail.

Cette expérience lui a donné envie d'aider les apprentis à ne pas s'égarer dans le monde, à respecter les gens et à se faire respecter. Il croit en l'homme. *« Chez tout être égaré, il y a toujours quelque chose de bon qui va lui permettre de retrouver son chemin, pourvu qu'il puisse être aidé »*.

Il est ravi que le compagnonnage se soit ouvert aux femmes, ce qui n'était pas le cas à son époque. Certaines sont devenues des tailleuses de pierre ou des boulangères remarquables.

Un mot de l'auteur

Lorsqu'il a eu ce projet de s'adresser au grand public en écrivant le *Larousse du pain*, des amis lui ont répondu : *« comment pourrions-nous dans notre cuisine réaliser un pain aussi savoureux que celui de tes boulangeries ? »*.

Ce livre a été spécialement pensé pour les amoureux du pain qui, chez eux, dans l'intimité de leur cuisine, souhaitent découvrir le plaisir de pétrir et la joie de goûter aux saveurs de céréales torrifiées qui s'échappent du four... Sénèque disait *« Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas, mais parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles »*.

Avec ce livre, il fait le pari de convertir tous ceux qui n'osent pas parce qu'ils sont convaincus qu'ils n'y arriveront pas ! Chacun pourra alors redécouvrir le plaisir simple d'offrir un pain qu'il aura façonné de ses mains et pétri avec son cœur.

Biographie de l'auteur

Issu d'une famille de boulangers, Eric Kayser est aujourd'hui à la tête d'une centaine de boulangeries, tant en France qu'à l'étranger, tout en revendiquant sa volonté de rester avant tout artisan. Ses pains au levain naturel remportent un large succès et trouvent leur place même sur les tables des restaurants étoilés.

Site : <http://www.maison-kayser.com/>