Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 9 septembre 2026

Des boulangers lanceurs d'alertes

Une chronique de Didier Bailleux

Le parcours professionnel d'Alexis Barnier ne le conduisait pas naturellement à devenir artisan boulanger. Pourtant, installé au cœur du village Cucuron, dans un fournil vieux de plusieurs centaines d'années, il y fait du pain « comme autrefois ». Si ses productions sont très appréciées, le fournil, qu'il partage avec Benoît, un paysan-meunier-boulanger, est redevenu un des lieux de la vie sociale du village.

Quand on franchit la porte du fournil de Benoît et Alexis, on entre dans un autre univers, pour ne pas dire dans une autre époque. Comme si le temps s'y était arrêté. Ca sent la farine, le feu de bois, les odeurs de pain qui cuit. Ca sent l'authentique, l'essentiel. La table qui sert au pétrissage sert aussi l'étal pour la vente. Ici point de frigo ou de chambre de fermentation, on joue sur le temps et la régulation de la température du lieu. « S'il fait trop chaud on crée des courants d'air s'il fait trop froid on se rapproche du four » explique Alexis. Que du bon sens.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 9 septembre 2026

La recette est la même depuis des millénaires : des farines soigneusement sélectionnées et bio de surcroît, du levain naturel, une fermentation lente et naturelle, et une cuisson au feu de bois. Si la finalité est de proposer des pains de qualité, que les amateurs se disputent (les fournées sont limitées), la démarche ne s'arrête pas là.

© Didier Bailleux

Un acteur de la vie locale au même titre que le marché du mardi ou les bistrots autour de l'étang

Crée il y a près de 300 ans cette boulangerie est restée longtemps fermée. C'est Benoît, un paysan-meunier-boulanger qui a remis en route le fournil en 2012. Sa réouverture en plein cœur du village a renoué avec le rôle social que jouait autrefois le lieu. Un acteur de la vie locale au même titre que le marché du mardi ou les bistrots autour de l'étang. Dans les boulangeries tout le monde (ou presque) y passe régulièrement. Autrefois, les villages vivaient un peu au rythme de l'activité du four du boulanger. Il faut savoir qu'il servait aussi aux habitants qui pouvaient venir y faire cuire ou mijoter leurs plats. Et pendant que tout cela cuisait, on parlait, on échangeait… Il se dit même qu'à Cucuron un ancien boulanger avait installé autour du four un système de tuyauterie permettant de produire de l'eau chaude. A cette époque, la boulangerie était le seul lieu du village où l'eau chaude coulait au robinet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 9 septembre 2026

© Didier Bailleux

Quelles leçons à tirer de tout cela ? S'agit-il des doux utopistes, des rêveurs déconnectés du monde réel ?

Alexis et Benoît ont tenu à maintenir cette tradition et faire en sorte que le fournil soit aussi un lieu de rencontres et d'échanges. Ainsi, même les jours où le fournil n'est pas ouvert à la vente, des habitants viennent saluer Alexis, comme Jacques qui vient faire sa petite visite quotidienne et raconter sa petite histoire drôle, à charge pour Alexis de faire de même. Ce dernier prépare également à l'attention des enfants du village ses fameux petits pains au jus de raisin. Et pour eux c'est cadeau… Quelles leçons à tirer de tout cela ? S'agit-il des doux utopistes, des rêveurs déconnectés du monde réel ? Si on se réfère aux codes actuels qui régissent le fonctionnement de notre société, il n'y aurait pas de doute possible.

En fait, ces nouveaux mohicans nous montrent qu'il est possible de freiner cette course au toujours plus et que l'on peut se contenter de simplement faire perdurer l'existant sans compromettre notre confort. Résultats des courses : des produits sains et de qualité, avec en prime une convivialité et des partages retrouvés. Qui dit mieux ? Alors nos boulangers de Cucuron sont-ils à leur manière des lanceurs d'alerte face à ce monde qui s'emballe ? Assurément oui.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Didier Bailleux le 9 septembre 2026

© Didier Bailleux

Le fournil partagé des Touselles est ouvert les lundis, mercredis et vendredis de 16h30 à 19h00 et Alexis est présent sur le marché paysan de Lauris (café villageois) tous les jeudis soir (à partir de 18h00 l’été et 17h00 l’hiver).

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !