

## CHALIGNY

# Made in Bakery en lice pour le concours de La Meilleure Boulangerie de France

**L'artisan chalignéen s'est lancé dans le concours diffusé sur M6. Sa motivation ? Mettre en avant le village pour aussi remercier les villageois qui lui ont prêté main-forte pour que son projet aboutisse. Ou comment le Covid a vu naître de belles histoires.**

La crise sanitaire chamboule le quotidien des Français depuis deux ans maintenant. Des changements parfois douloureux mais aussi à l'origine de belles histoires. C'est ce qu'a voulu mettre en avant Anthony Coëplet, 31 ans, artisan boulanger à Chaligny en participant à La Meilleure Boulangerie de France. L'émission sera diffusée mercredi 26 janvier, à 18 h 40, sur M6.

Mais avant d'arriver dans la petite lucarne, le trentenaire, pâtissier de formation et spécialisé dans la viennoiserie, a écrit une bien jolie page du commerce de proximité. Et ce, dès le premier confinement. « En fait, j'ai vu que parmi les personnes âgées du village, beaucoup mettaient un sac à leur porte. Du coup, pour les dépanner, je me suis mis à la recherche d'un four à bois pour leur faire du pain, la boulangerie de Chaligny étant fermée depuis trois ans. »

## De pâtissier à boulanger

Four qu'Anthony n'a pas trouvé. C'est son pote Pierre qui s'y est collé en le fabriquant à partir de terre et de foin. De son côté, celui qui n'était encore pas encore bou-



À la tête de la boulangerie Made In Bakery, à Chaligny, Anthony Coëplet, participe au concours de La Meilleure Boulangerie de France, organisé par M6, afin de remercier tous ceux qui l'ont soutenu lorsqu'il a repris le commerce. Photo ER/Patrice SAUCOURT

langer de métier se familiarisait avec la fermentation du pain à base de farine au levain. « Je faisais ça sur la table de mon salon ! » se souvient l'artisan qui a passé son CAP boulanger avant le second confinement.

Une fois le four déshumidifié, et donc prêt à recevoir ses premières fournées, la machine se mettait en marche... Mais Anthony n'avait toujours pas la liste des personnes âgées de Chaligny, qu'il avait demandée en mairie. Peu importe, le bouche-à-oreille fonctionnait et les premiers clients le contactaient, les réseaux sociaux jouant, pour une fois, un joli rôle. Rôle qui s'est amplifié lors du second confinement.

« Via un groupe Messenger, et une fois guéri du Covid, je prenais les commandes la veille pour le lendemain, en trente minutes tout était bouclé et le lendemain je déposais les produits sur l'échelle que j'avais posée près de la fontaine. » Quant au four, baptisé Octave, il tournait à plein régime.

## L'aide des villageois

Les choses en entraînant une autre, Anthony quittait son employeur nancéien pour reprendre la boulangerie du village. Débutaient alors d'importants travaux. Seuls les quatre murs ont été conservés et le four à gaz était démonté. Là encore, Facebook al-

lait s'en mêler. « Les villageois ont vu qu'avec Pierre et Pierre-Yves, mes potes venus m'épauler, on avait lancé de gros travaux. C'était incroyable, ils sont venus spontanément nous aider... En échange d'une bonne bière ! » Et la fierté d'avoir pris part à la renaissance d'un commerce de proximité dans leur village. « On a dû solliciter une entreprise uniquement pour la toiture. Il fallait que tout soit fini pour le 14 juin, jour de tournage. »

Restait à trouver un four à bois, Octave coulant des jours paisibles dans un verger. « On est les trois seules personnes à l'avoir dompté, on cuit tout ! Ceux qui ont essayé ont loupé leur plat », rigole

Anthony. Ce dernier mettait alors le cap sur Bruyères, dans les Vosges. « Le repreneur d'une boulangerie se sépare de son four à bois vieux de 20 ans... » Four qui connaissait une légère cure de jouvence et ainsi une seconde vie. Auguste allait trôner et faire battre le cœur du Made in Bakery, tel un empereur ! Et cuire, entre autres, le Raymond. « Durant les travaux, un pigeon a été là durant dix-huit mois. Il avait une aile cassée, on le nourrissait en lui donnant des graines... C'était Raymond le pigeon ! » Et désormais un pain aux graines !

## Douze heures de tournage

Tout était alors prêt pour l'émission et ses 12 heures de tournage. « J'avais gardé le contact d'un membre de la production lors d'un tournage pour l'émission là où je travaillais. Alors que c'est la prod qui appelle habituellement, là, je l'ai appelée et lui ai expliqué l'histoire. Je voulais mettre en lumière le village et surtout remercier les villageois, leur rendre hommage. Le concours, lui, est secondaire. Je connais Bruno (Commerais), il travaille pour mon fournisseur de farine. Il m'a tout de suite reconnu. Quant à Norbert Tarayre, il est tel qu'on le voit à l'écran ! L'ambiance était vraiment bon enfant. »

Une ambiance que l'on retrouvera donc à l'écran mercredi. Un moment qu'Anthony partagera avec les villageois et durant lequel la boulangerie sera fermée, laissant un peu de répit à Auguste !

Yannick VERNINI