



## Leonhard Bernard, de boulanger autodidacte à lauréat du Pain d'Or

### Consécration Le travail de l'artisan genevois vient d'être couronné par une distinction décernée par ses pairs.

Le jeudi soir au marché des Grottes, il est le premier à plier son stand. Pour pouvoir repartir avec l'une des nombreuses créations de Leonhard Bernard, il faut arriver tôt. Avant, en tout cas, qu'une horde d'afterworkers ne prenne d'assaut tous les recoins de la place, une planchette de fromage dans une main, quelques tranches de pain dans l'autre. «C'était comme cela avant le Covid. Aujourd'hui, il n'y a plus personne», regrette le boulanger, impacté de plein fouet par le virus.

### Bretzel au lieu de Murith

Alors pour nous raconter son parcours exemplaire, de boulanger autodidacte au lauréat du Pain d'Or 2021-2022, ce n'est pas dans son café boulangerie, installé dans une arcade de l'Écoquartier de la Jonction, qu'il nous a donné rendez-vous, mais à l'autre bout du fil.

«Vous savez, ce n'était pas gagné au début. Lorsque, il y a vingt-cinq ans, j'ai commencé à vendre des bretzels sur les marchés genevois, je n'avais pas un client. J'arrivais avec mon sidecar, le siège du passager garni de paniers. C'était cela mon stand. On m'a surnommé Bretzel, mais cela aurait pu être Murith, car l'appareil ressemblait d'avantage à un cercueil qu'à un stand de boulanger», sourit à l'autre bout du fil M. Bretzel.

Cuisinier de formation, lassé par des petits jobs à répétition,

Leonhard Bernard a 30 ans lorsqu'il décide de tout plaquer pour s'improviser boulanger. «J'ai commencé par des bretzels, car c'est la seule chose que je savais faire en boulangerie. Puis j'ai ajouté des brioches, des baguettes... À chaque fois que j'ai voulu aller plus loin, j'ai trouvé une solution.»

Les pains au levain, qui font aujourd'hui sa spécialité, arriveront plus tard, après avoir suivi un cours sur la fermentation dispensé par l'école Richemont.

### Dans la boîte aux lettres

Le succès ne se fera pas attendre. Après un premier laboratoire à Sécheron, Leonhard déménage à la Châtelaine, où il se dote de son premier four à bois. «Il était installé sur une remorque à l'extérieur. Qu'il pleuve ou neige, j'étais dehors à surveiller mes cuissons.» Des nuits blanches à répétition car à 6 heures du matin, tout devait être fin prêt pour partir sur les marchés. Toujours présent sur celui de Plainpalais le vendredi et le dimanche et de Rive le samedi, l'artisan propose désormais ses produits également en ligne, à travers des plateformes comme *Karibou.ch* ou *Pain du Coin*, lancé par La Poste et qui permet de se faire livrer du pain frais dans sa boîte aux lettres par le facteur.

«Ma nièce Luana, qui travaille avec moi, a fait les premiers tests la semaine dernière, cela a l'air de fonctionner», se réjouit le boulanger, dont l'entreprise emploie une douzaine de personnes aujourd'hui.

Reconnu par ses clients pour la qualité de ses pains et viennoiseries, fabriqués à partir de farines genevoises, si possible GRTA, ainsi que de farines bios

fournies par l'Affaire TourneRêve, ce sont aujourd'hui ses pairs qui le distinguent en lui octroyant le prix du Pain d'Or 2021-2022. Une récompense décernée tous les deux ans par l'Ordre des Chevaliers du bon pain à un boulanger artisanal sur la base de tests réguliers réalisés sur trois variétés de pains.

### «Un métier dur»

Une consécration pour ce boulanger autodidacte qui n'a pas ménagé ses efforts. «Le succès vient en travaillant et en étant honnête. C'est un métier dur avec lequel on ne gagne pas très bien sa vie. Il faut de la patience et de la passion», conclut Leonhard Bernard.

### A.M.

### Boulangerie Leonhard Bretzel

Chemin du 23-Août 11, 1205 Genève. Tél. 022 731 86 85. Ouvert du lundi au vendredi de 7 h à 14 h 30, samedi et dimanche de 7 h 30 à 14 h 30. Sur les marchés: vendredi et dimanche à Plainpalais, samedi à Rive.



Leonhard Bernard (à droite), entouré de son équipe, dans son café boulangerie. MAGALI GIRARDIN