

Barabio, l'amour est dans le pain



Bénédicte et Jan Putzeys devant la photo de Bernard Galéron, qui expose tout l'été dans la chapelle de Kerdevot.

Ouest-France

Le pain bio vendu au marché de Kerdevot est une institution. À sa tête, Bénédicte et Jan Putzeys voient l'entreprise comme une « entité » qui ne leur appartient pas.

Rencontre

Bénédicte et Jan Putzeys se sont rencontrés sur leur lieu de travail. La Penn sardin a succombé au grand Belge. Après des années d'un métier qui les a obligés à voyager, et deux enfants plus tard, la Bretonne a voulu poser ses bagages dans le bassin quimpérois.

« C'est essentiellement l'agroalimentaire qui offre des possibilités d'emploi ici. Mais on était guidés par un désir précis, celui de faire quelque chose de qualité, retrace-t-elle. Nous voulions nous diriger vers du bio, sinon rien ! C'est durant les cours de breton que je prenais avec les Brezhonegerien Leston'n, que j'ai appris, par hasard, que Youenn Le Gall, meunier et boulanger d'Ergué-Gabéric, cherchait à transmettre son activité de boulangerie tout en conservant sa ferme. »

40 pains et brioches

Si le pain était un mystère pour eux, il leur en aurait fallu plus pour les arrêter. « C'était un pari pour nous deux. Mais on a osé, sans s'inquiéter. » C'était en 2005. Aujourd'hui, Bénédicte et Jan sont à la tête d'une équipe de huit personnes, et ont enrichi leur étal de nombreux nouveaux produits. « Nous sommes là pour gérer la partie administrative de l'entreprise. La ferme Le Gall nous fournit toujours en farine, et nous continuons de travailler avec les boulangers de Youenn. Ce sont eux qui font le pain. En revanche, c'est tous ensemble que nous essayons de nouvelles recettes. »

Pour les 25 ans de Barabio, un pain spécial, le Tri Bleud aux trois farines, avait été concocté à base de blé, seigle et sarrasin. « Nous devons ne le proposer que pour une année. Il a remporté un tel succès qu'on continue à en fabriquer. » Autre grand succès, le Melen, un pain doux au potimarron.

« Dès notre arrivée, nous avons innové, en travaillant avec six levains différents. On a aussi proposé de la viennoiserie et, bien sûr, toutes les spécialités bretonnes, comme le kouign amann ou le gâteau breton, mais aussi un bruni au chocolat ou un financier au sarrasin et cranberry. Chaque été, on fabrique une fougasse, un pain aux olives et, spécialement pour le marché de Kerdevot, on fait des crackers, gâteaux à apéritif aux graines de sésame, de sarrasin et de tournesol. »

Au total, ce sont 40 pains et brioches différents qui sont façonnés. Bénédicte et Jan sont heureux et leur optimisme est à toute épreuve.

« Je ne me vois pas ailleurs »

Quand, le 7 juillet 2016, un incendie a détruit le fournil, pas une fraction de seconde ils n'ont imaginé baisser les bras. « Devant le bâtiment en flammes, on pensait déjà à reconstruire et à comment le faire. » Le fournil reprend vie quelques mois plus tard, dans la zone de Kerourvois. « Barabio est une entité qui ne nous appartient pas. Nous l'aidons à grandir avec nos salariés. Je ne considère pas que l'entreprise est à moi, je la vois comme un ensemble de « moi ». Chacun de nous apporte quelque chose »

On trouve le pain de Barabio au 53, avenue de la France-Libre, à Quimper ; aux halles de Quimper, à la Bio coop, chez Martine, au café de Pen Carn, à Ergué-Gabéric, et sur les marchés bio de Trégunc et Kerfeunteun, puis, chaque été, à Kerdevot.

Bénédicte et Jan ont encore plein de projets à concrétiser sur leur terre bretonne. « **On est si bien ici ! Je ne me vois pas poser mon sac ailleurs** », s'exclame Bénédicte. Et son mari d'ajouter : « **Pourquoi vivre ailleurs ? J'habite là où les autres sont en vacances !** »

Mercredi 7 août, de 17 h à 20 h, Barabio au marché de Kerdevot.