

ETHIQUE ET CONVICTION

Un partenariat de l'excellence



Pains et Tradition est installé à Weyler depuis le 22 décembre. Cette boulangerie et pâtisserie est orientée vers la qualité du produit avant tout. Elle propose une fabrication du pain à l'ancienne et toute une gamme de produits naturels. A découvrir et surtout déguster!

Affirmer que Jean Kircher, fondateur de Pains et Tradition, et Daniel Savelli, propriétaire du point de vente du même nom à Weyler, étaient faits pour s'entendre n'est certainement pas peu de chose. "Nous partageons l'amour du bon, assure ainsi le premier. Sa société s'appelle Par amour du bon pain. Monsieur Savelli et sa compagne Céline Kerger ont montré une telle passion et un tel intérêt pour ce que nous faisons, que je ne pouvais qu'accepter de collaborer avec lui. Il dispose d'ailleurs, aujourd'hui, du seul point de vente qui commercialise nos pains dans la région."

notre boulangerie. Nous travaillons juste comme il y a 50 ans", assure, avec humilité, ce meunier et alsacien d'origine, ayant lancé, en 1999, sa petite boulangerie de village à Wolkrange (Messancy), en réponse aux pratiques d'une industrie agro-alimentaire qui le décevait avec force. Une petite boulangerie qui est aujourd'hui devenue grande, après un passage par Aubange et surtout la création de deux sites de production, l'un à Mont-Saint-Martin (France) et l'autre à Hautcharage (Luxembourg). "Notre formule est simple, développe celui qui a su gagner la confiance de plus de 100 restaurateurs étoilés de par le monde. Nous n'utilisons pas d'émulsifiant mais nous effectuons une longue fermentation, une bonne hydratation des pâtes pour un bon équilibre et une manipulation manuelle. Le tout en restant à température ambiante et avec des dosages de levure 10 fois inférieur aux procédés de la boulangerie actuelle."

tels que les Tartes de Françoise de Bruxelles – en exclusivité pour la province –, les chocolats de Régis Joubert d'Halanzy – nommé parmi les meilleurs chocolatiers belges –, les cafés moulus de St Médard de Dinant, des guimauves de Jérôme Radoux d'Ochamps et des confitures de la ville d'Alba dans le Piémont, jumelée avec celle d'Arlon. De quoi donc ravir, à coup sûr, les plus fins palais, qui pourront encore profiter, sur place, d'un salon de dégustation – et d'une terrasse en été –, pour découvrir une carte orientée vers la petite restauration (sandwiches et Quiches de Françoise et qui proposera bientôt des petits plats italiens ainsi que des glaces artisanales).

Une touche de magie

Ce processus de fabrication n'a donc pas manqué de séduire, Daniel Savelli, propriétaire du point de vente Pains et Tradition ouvert depuis le 22 décembre, le long de la Nationale, à Weyler. "J'avais l'idée, depuis pas mal de temps déjà, d'ouvrir une bonne boulangerie et pâtisserie dans la province. Car j'estime qu'il en manquait", confie ce véritable gourmet, dont l'optique était également de proposer des produits locaux naturels et de qualité au travers de son commerce.

"J'ai ce désir que ma clientèle puisse trouver, chez moi, quelque chose de magique, qu'elle puisse être directement charmée par ce que je propose", insiste-t-il. Aussi, en plus de ce que lui fournit Pains et Tradition, on retrouve sur les étagères de ce passionné des produits réputés pour leurs qualités,



Redonner au pain sa saveur véritable

Car derrière Pains et Tradition, c'est surtout une conception et une éthique précises du métier de boulanger qui sont défendues, avec conviction, depuis maintenant près de 20 ans. Celles de redonner au pain sa saveur véritable et de lui permettre de recouvrer son âme naturelle profonde. "Nous n'inventons rien dans

