

*Il n'y en a plus deux comme lui*

Frédéric ANTOINE

# ÉRIC, BOULANGER-PÂTISSIER COMME DANS LE TEMPS

Dans son magasin où le temps semble s'être arrêté, Éric Frankar pratique les arts de la pâte et de la pâtisserie dans ce qu'ils ont de plus immuable. Et il est l'un des derniers à livrer lui-même le pain à domicile. Mais ce personnage atypique cultive aussi d'étranges jardins secrets, où tout se joue sur le dépassement de soi.

PALETTE  
1,50 €

**D**imanche, 7h30. Dans le centre d'Yvoir, Éric Frankar termine le chargement de sa Ford C Max avec précaution et précision. Car sa voiture n'est pas une camionnette et pourtant, ce matin, il a quatre-vingts commandes à livrer aussi vite que possible. Il est en effet impératif qu'elles parviennent chez le client avant l'heure du petit déjeuner. « *J'évite de livrer des petits gâteaux*, explique-t-il. *À la vitesse où je roule, je ne sais pas dans quel état ils arriveraient à destination...* » Longue de septante kilomètres, la tournée du dimanche se déroule sur les chapeaux de roues. Mais, dans quatre autres jours de la semaine, Éric livre aussi à domicile. Il apporte alors du pain dans des villages sans boulangerie ou à des gens âgés qui ne peuvent plus se déplacer. « *Je suis souvent la seule personne qu'elles voient et avec qui elles peuvent encore un peu parler*, constate-t-il. *Les facteurs sont si contrôlés qu'ils n'ont plus le temps de s'arrêter. Il ne reste que moi.* » « *J'ai un rôle social* », ajoute-t-il modestement. Et pas seulement pour la causette. Certains clients lui demandent aussi de petits services, comme du change, pour pouvoir payer le médecin.

## AU LIT À 9H DU SOIR

Éric assure lui-même ces tournées. Il n'y a jamais renoncé, même lors des confinements ou par temps de neige. En trente-six ans, il n'a manqué que cinq rendez-vous. Et, cerise sur le gâteau, tout cela sans demander le moindre supplément. Un cas si peu banal que, à deux reprises, cela lui a valu une petite visite du fisc. « *« Je fais les livraisons moi-même pour pouvoir continuer ce service. Si je devais payer quelqu'un, ce ne serait plus possible.* » Éric est généreux parce qu'il veille à réduire ses coûts au maximum. Côté magasin, il ne recourt que très partiellement à l'aide d'une jeune serveuse. Et, pour la même raison, il est seul à tenir ses fourneaux. Plus que lève-tôt, il commence ses journées à 3h30 du matin. Le dimanche, il est même sur pied dès minuit. « *« J'ai la chance, ou la malchance, d'être tout seul avec mes deux chiens. Alors, à 21h, je suis au lit.* » La brièveté de ses nuits lui permet de vendre ses marchandises, garanties 100% maison, à des prix défiant toute concurrence. Ses tartes en sont un bon exemple : on les paie environ deux fois moins cher que dans d'autres officines des environs, où on n'est pas toujours sûr du lieu de fabrication. Éric, lui, sait d'où viennent ses farines et ses ingrédients. Et ce n'est pas chez lui qu'on aura des tartes aux fraises hors saison, même si la clientèle en réclame.

## DE BONNES PÂTISSERIES ANCIENNES

Midi. Comme tous les dimanches, Éric retourne à son magasin, un bâtiment en pierre du pays, immuable depuis des siècles. Rien, ou presque, n'y a changé depuis 1985, lorsqu'il s'est installé dans ce qui était alors déjà une boulangerie. Pénétrer en ce lieu revient à entamer un voyage dans le temps. Une partie du mobilier rappelle toujours les boulangeries d'hier. Et que dire des vitrines, dont les présentations, changeantes au fil de l'année, évoquent les étalages des commerces de jadis ? Il n'y manque que, peint à la main, le nom de la boutique, *Aux mille délices*. À la fin d'année, la devanture du magasin d'Éric est ainsi un vrai conte de Noël.

À l'avant du long comptoir, des Merveilleux gigantesques côtoient des Éclairs et des cornets farcis jusqu'à la garde. Au premier rang, les Mokas révèlent la qualité de leur crème au beurre. Tapiés dans un coin, des Religieuses

géantes se cachent derrière leurs immenses voilettes de meringue. Quelques tartes aux fruits de saison côtoient celles au riz moelleux ou au sucre coulant. « *Des pâtisseries anciennes, il n'y a plus grand monde qui en fait. Mais moi, je trouve que c'était de la bonne pâtisserie. Quand j'ai commencé à Yvoir, les Bavares et toute la pâtisserie moderne, on ne connaissait pas. Si on en voulait, il fallait aller à Namur. Ici, ça ne servait à rien d'en faire. J'ai donc fabriqué des petits gâteaux traditionnels. Et je n'ai jamais cessé.* »

Mais il ne faut pas croire qu'on ne trouve chez lui que des produits classiques. « *Si je m'écoutais, je n'aurais pas assez de place pour tous les gâteaux que j'ai envie de réaliser. J'aime chipoter, innover* », reconnaît le pâtissier, fier aussi d'avoir créé, presque par hasard, des pâtes à pain inimitables grâce à des techniques de fermentation lente qu'il garde secrètes. « *Les baguettes, par exemple, je les prépare un jour et je ne les cuis que le lendemain. Ah, ça demande du temps. Et les gens n'en ont plus* », accepte-t-il seulement de révéler, assis à la grande table couverte d'une toile cirée qui occupe le coin gauche de son magasin.

## CHAMPION DE TRIATHLON

Le dimanche midi, Éric prend parfois un petit temps de repos avant de filer dare-dare suivre les matchs de l'équipe de volley de Tchalou, dont il est assistant-bénévole. Tous les jeudis, seul jour de la semaine où il ferme la boulangerie, il part l'après-midi à Thuillies, près de Thuin, pour l'entraînement des équipes. Il faisait de même à Yvoir quand la commune comptait encore un club. Le volley est son seul dérivatif. Et encore, avec modération. Alors que le jeudi est son jour de congé, il consacre encore six heures de sa matinée à son atelier. Notamment pour la préparation de sa fameuse meringue, qui exige plus de trois heures de cuisson.

Le volley lui permet de retrouver la famille qui lui manque tant, et lui a redonné le sens de la vie. Mais il y a un autre sport, solitaire, où il met vraiment la main dans le pétrin : le triathlon. Quatre kilomètres de nage, cent vingt de vélo et trente de course à pied. Une exigence permanente de surpassement qui a été indispensable au boulanger. Dans les années 2000, il participait même à des *Ironman*, ces super-triathlons qui poussent les compétiteurs au bout de leurs forces. « *J'ai terminé quasiment tous mes triathlons, dont deux championnats du monde à Nice. Dans les classements, on me trouve à la fin. Mais je termine. Je n'ai pas le temps de m'entraîner comme le premier. Mais ce n'est pas pour abandonner.* »

Ce dimanche soir, Éric reviendra du volley, promènera ses chiens, puis ira au lit. Depuis que la télédistribution n'est plus analogique, il ne sait plus enregistrer les émissions pour s'en repasser la cassette à l'atelier. Il ne regarde plus la télé, et n'est pas fan d'internet. Mais tantôt, alors que le village sera toujours plongé dans la nuit noire, il se lèvera pour entamer sa journée. « *J'aime vraiment mon métier. C'est ma vie. J'ai déjà pensé que je pourrais avoir un autre boulot, trouver une compagne, etc. Mais si c'est pour y aller les pieds lourds, non merci. J'aime travailler le chaud, et dans la chaleur. Une fois que je suis à l'atelier, c'est parti !* » Il sait toutefois qu'il ne mourra pas au fourneau. Il finira par fermer sa boulangerie. Pour commencer une nouvelle vie, dans le sport. Au club, une place l'attend déjà. Mais saura-t-il vraiment un jour ne plus être boulanger ? ■