

> Landerneau

Foire bio. Une tonne de pain le record à battre

Publié le 13 mars 2009



Yves Le Signor est trois fois par semaine sur les marchés de Landerneau.

Boulangier à Landivisiau, Yves Le Signor sera à nouveau présent, ce week-end, à la foire bio. L'an passé, il avait vendu une tonne de pain.

Fera-t-il aussi bien cette fois? Rien n'est moins sûr. Car, cette année, une autre boulangerie bio, celle du Faou, sera aussi de la partie à Saint-Ernel. Une présence qui ne gêne absolument pas Yves Le

Signor. «Il y a vraiment de la place pour deux», assure-t-il, beau joueur, quand d'autres auraient argué de leur ancienneté pour conserver le monopole. Ce n'est vraiment pas son genre.

Compagnon du devoir

Âgé de 29 ans, ce natif de Brest a appris son métier auprès des Compagnons du devoir. Un long tour de France qui, de 1996 à 2003, l'aura vu passer de Tours à Annecy, de Toulouse à Angers, de Bordeaux à Nantes. En septembre 2006, il décide de s'installer, seul, à Landivisiau. «J'ai eu une opportunité pour le local. Je suis situé non loin de la voie express», explique-t-il. Ce week-end, il fera sa troisième foire bio. «L'an passé, j'ai vendu une tonne de pain. J'ai commencé à le préparer le jeudi soir. J'ai travaillé non-stop durant 48 heures, jusqu'au dimanche matin. Ca représente entre neuf et dix fours. C'est beaucoup pour moi qui suis tout seul», explique celui que l'on retrouve trois fois par semaine sur les marchés de Landerneau.

Levain liquide

Ce week-end encore, on ne le verra que très peu sur la foire. Il sera occupé à alimenter son feu de bois et à multiplier les fournées. Mais son pain, lui, sera bien présent à Saint-Ernel. L'occasion de découvrir ses spécialités au levain liquide. «Ça donne un goût moins acide, plus doux». Et, pourquoi pas alors goûter le Tuchenn Kador, un pain à la pâte très hydratée donc à la mie très alvéolée, hommage aux monts d'Arrée, terre d'enfance d'Yves Le Signor. *Pratique Boulangerie Le Signor 4 impasse des Écureuils à Landivisiau. Ouvert les mardis et vendredis de 15h à 20h. Le reste de la production est vendu en coop bio ou sur les marchés. Tél. 02.98.24.73.92.*

Retrouvez **plus d'articles** et **créez vos alertes mail**

Commerce foire bio boulanger