



# Ces deux Gamins font du pain au goût d'antan

À Rebecq, Damian et Pierre-Thomas Cassimon proposent un pain traditionnel et travaillent à la vue de leurs clients, dans leur boulangerie « Les Gamins ».

● **Pierric BRISON**

Faire du pain, autrement ! Les deux frères Cassimon ont ouvert, avec succès, une boulangerie à Rebecq, rue Trieu du Bois, au mois de février. Et les débuts ont été surprenants. « Grâce au bouche-à-oreille, ça a directement bien fonctionné. Les gens étaient très impatients. On n'a pour ainsi dire pas dormi parce qu'il fallait une grosse production pour satisfaire tous les clients », raconte Damian Cassimon (28 ans). Une file de plusieurs dizaines de personnes s'est formée devant la boulangerie Les Gamins, le 15 février dernier, jour de l'ouverture.

« On n'est pas un dépôt ! »

La recette des deux Castellobrainois ? « C'est une boulangerie artisanale, avec du pain au levain et non à la levure. Il y a aussi une vue ouverte sur l'atelier. Et nous utilisons des farines pures du pays, sans améliorant. » Une manière de se différencier des concurrents. « Notre pain est plus digeste et a plus d'arômes. Il pousse plus longtemps, alors qu'il lève très vite avec de la levure. Le nôtre repose dans une chambre de pousse, à 3-4 degrés, pour développer ses arômes. C'est une manière de retrouver le pain traditionnel, comme on le faisait à l'époque », poursuit Damian.

## ◆ SÉRIE DE L'ÉTÉ (8/9)

### Une journée avec... Damian et Pierre-Thomas Cassimon, boulangers à Rebecq

Durant les mois de juillet et d'août, tous les samedis, retrouvez notre série « Une journée avec... », série dans le cadre de laquelle nous prenons le temps de passer une journée avec nos interlocuteurs, histoire de s'imprégner au mieux de leur travail au quotidien. « Une journée avec... » pourra d'ailleurs même se muer en « Une nuit avec... » pour accompagner et expliquer ce que vivent ces gens qui travaillent la nuit.

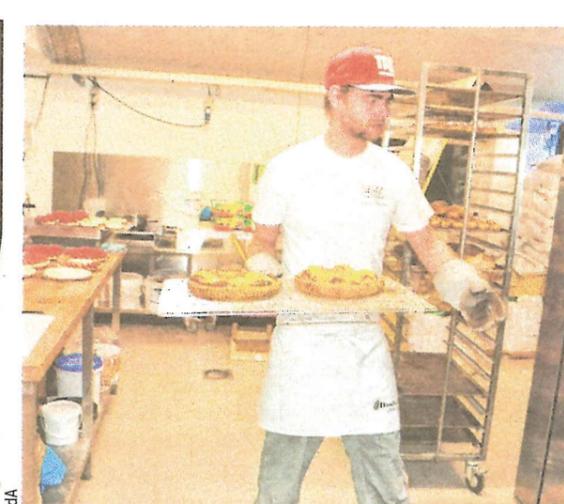
L'avantage, c'est qu'avec Pierre-Thomas (30 ans), ils ne sont pas obligés de commencer à travailler dès minuit. « Les autres boulangers font du travail de nuit et ne sont finalement jamais présents quand les clients passent au magasin. Nous, bien. On peut d'ailleurs répondre à leurs questions et ils nous voient bosser. On voulait enlever cette étiquette des pains qui proviennent de Pologne. On n'est pas un dépôt ! »

Cela fait maintenant six mois qu'ils ont osé se lancer dans cette aventure fraternelle. « Pierre-Thomas était cuisinier à la base. Puis il m'a rejoint dans la boulangerie semi-industrielle où je bossais. C'était un boulot qui me déplaçait un peu, parce qu'on ne touchait finalement presque plus la pâte. Pendant trois ans, nous avons cherché une boulangerie et nous sommes tombés sur celle-ci. »

Cette profession est tout de même très prenante. Les frangins travaillent en effet sept jours sur sept. « Nous ne fermons que le lundi, mais il faut préparer les pains du lendemain. Pour nous, ce n'est pas un problème parce qu'il s'agit plus d'un hobby que d'un boulot. On ne se dit pas "Merde, on doit aller bosser", vu que c'est notre boulangerie. Puis, quand les clients nous disent "Super le pain, c'est le pain comme on avait avant", c'est évidemment hyper gratifiant », sourit Damian Cassimon. ■



1. De 4 h à 6 h 30, la cuisson. Arrivé à la boulangerie à 4 h du matin, Damian retire les pains de la chambre de pousse et les dépose dans le four, durant 40 minutes. Il est ensuite temps de les retirer et de les faire refroidir. Il fait de même avec les viennoiseries, sandwiches et baguettes. Pour que tout soit prêt vers 6 h 30.



1 bis. Pierre-Thomas se charge, lui, des tartes. L'aîné, Pierre-Thomas, s'occupe plutôt de la pâtisserie. Il cuit donc d'abord les tartes préparées la veille, puis en confectionne de nouvelles et prépare les commandes : tartes aux fraises, gâteaux multifruits ou éclairs au chocolat et au moka. « Ce sont à chaque fois des fruits de la saison, on s'adapte donc durant l'année. »



2. La mise en place des produits, avant 7 h. Le rush débute à 6 h avec la cuisson des baguettes et dure jusqu'à 7 h, moment où la boulangerie ouvre ses portes. Ils doivent tous les deux vite tout mettre en place.



Les deux « Gamins », Pierre-Thomas et Damian Cassimon, dans leur magasin. C'est avec beaucoup de plaisir qu'ils y présentent le fruit de leur travail.



3. À 7 h 30, penser déjà au lendemain. Entre deux clients, Damian prépare la pâte pour les pains du lendemain, qui passera de longues heures dans la chambre de pousse. « Ce qui est difficile, c'est de bien gérer la production, pour éviter le gaspillage. »



4. De la production... jusqu'à 16 h. Les deux frères ne s'arrêtent que lorsque la production est terminée. Ils n'ont pas véritablement d'horaire pendant l'été, car ils engagent une étudiante qui s'occupe de la caisse. C'est aux environs de 16 h qu'ils terminent généralement leur journée, longue d'une douzaine d'heures.