

Roland Feuillas, boulanger de Cucugnan, ce petit village de l'Aude rendu populaire par Alphonse Daudet dans *Lettres de mon moulin*.
Vincent Capman

La passion du pain

Paysan boulanger, à l'ombre du château de Quéribus dans l'Aude, Roland Feuillas pense le pain depuis la culture du blé jusque dans ses conséquences sur l'homme.



Roland Feuillas

Artisan boulanger

Le pain n'est qu'un prétexte. L'excuse d'une vie. Paysan boulanger à Cucugnan, dans l'Aude, Roland Feuillas a fait de son métier un état d'esprit. La fabrication du pain gouverne sa façon d'agir au quotidien, de nourrir son prochain, d'envisager l'existence comme un miracle de la nature.

Perché au sommet de ce petit village, rendu populaire par Alphonse Daudet dans *Lettres de mon moulin*, Roland Feuillas ne fait pas que du pain. Derrière cette symbolique nourricière, il s'intéresse à une chaîne complète, depuis le choix de la semence de blé jusqu'à la digestion du pain par ses clients. Ainsi, dans son fournil, les pains sont systématiquement remis dans leurs « langes » à la sortie du four afin que les micro-organismes agissent en faveur d'une meilleure digestibilité.

Cet artisan en impose. Par sa corpulence, par sa voix ferme et ses mots choisis sans détour. Il a pourtant suivi un parcours parsemé de doutes, de remises en question, à la recherche d'un accord avec lui-même. À presque 60 ans, Roland Feuillas récolte aujourd'hui les bénéfices d'un changement de vie radical opéré lorsqu'il avait 40 ans. Chef d'entreprise d'une société informatique jusqu'au début des années 2000, noyé dans un quotidien dans lequel il ne se reconnaissait pas, il avait alors embarqué femme et enfants au fin fond des hautes Corbières pour devenir boulanger.

Alors qu'il débute en 2004 ses premières expérimentations sur des variétés anciennes dans un moulin à Langlade, à côté de Nîmes, il rencontre un homme qui va chambouler le cadre de sa reconversion : compagnon charpentier, Bernard Garibal restaure à travers la France des moulins

et les fait revivre. Sollicité par le maire de Cucugnan, c'est lui qui a redonné naissance au moulin du village et fait le lien avec le futur boulanger.

« Lorsque nous nous sommes rencontrés, Roland considérait ceux qui n'ont pas fait d'études comme des ploucs », se souvient-il avec un certain amusement. Le charpentier sans diplôme a mis à mal les repères de l'ingénieur. Aujourd'hui, Roland Feuillas quali-

fie Bernard comme « l'une des personnes les plus brillantes » jamais rencontrées, « connecté » à la nature comme personne.

Jean-Marie Mounié, ancien maire de Cucugnan, se souvient des débuts : « L'installation de Roland Feuillas a été une épopée. Ses choix ne se sont jamais portés vers la facilité et il a toujours voulu aller jusqu'au bout de ses idées. Il est tenace, même si, dans le village, tous n'adhèrent pas à sa dé-

marche. Son pain est cher et certains ne comprennent pas ce qu'il y a derrière ce prix. »

La touselle de Nîmes, le barbu du Roussillon... : les variétés anciennes de blé de pays ont trouvé à Cucugnan un nouveau souffle dans les ailes du moulin d'Omer, qui surplombe le village à l'ombre du château de Quéribus. « Notre moulin est comme un stradivarius. Nous lui vouons un respect immense », explique le boulanger.

Son inspiration. Jean Giono

Roland Feuillas aime se référer à Jean Giono. « Mais voilà que ce pain est venu et tout est changé, car il a apporté avec lui le souci de pain et la joie de pain. Et ça n'est ni un petit souci, ni une petite joie, car le pain à mon avis signifie une chose terriblement grande »,

récite-t-il avec cet extrait des *Vraies Richesses*, publiées en 1936. « C'est l'un des actes fondateurs auxquels je voue une adhésion totale. Ce texte met chacun face à la compréhension d'une réelle existence des richesses, qui sont un océan sans rivage. Mais à

condition de ne pas se tromper ! Les richesses ne sont pas les possessions matérielles ou immobilières. La richesse, c'est l'instruction, l'élévation, la spiritualité. C'est l'amour de la nature et l'amour de l'Homme. Je retrouve tout cela dans le pain. »

Un four électrique conçu par les frères Astrié est venu épauler le géant de pierres, choyant encore un peu plus le grain de blé au moment de sa réduction en farine. Deux fournées en sortent chaque jour et sont vendues intégralement bien avant l'heure de fermeture de la boutique. « Le pain élève les hommes, j'en suis convaincu », affirme Roland Feuillas, qui évoque Jean Giono. « Il nous dépasse, il nous convoque. Le pain est une église en soi », explique celui qui avait, un temps, imaginé s'engager dans une vie monastique avant de rencontrer sa femme qui lui donne l'envie « de ne plus jamais dormir seul ».

Le boulanger détient la clé de la petite église du village qu'il veille à ouvrir dès potron-minet. « Je pense être sincèrement chrétien. Mais nous devrions avoir une obligation personnelle à ne pas accepter la notion d'OGM. Les OGM sont parfaitement incompatibles avec la notion du christianisme. Tous ceux qui acceptent ce type de consommation graissent la serrure d'entrée au transhumanisme », affirme-t-il avec aplomb.

Son agacement grandit lorsqu'il évoque la piètre qualité des hosties distribuées dans les églises. « Comment peut-on faire manger de la pâte à papier en guise de communion ? » Chaque année, il organise une messe afin de faire bénir les blés, le pain et le vin, au cours de laquelle sont données des hosties faites maison.

Dans son école du pain, créée en marge du fournil, plus d'un millier de stagiaires ont déjà suivi ses cours. Autant de disciples qui suivront ses préceptes et sèmeront un peu partout une nouvelle vision de la boulangerie. Un diplôme universitaire devrait voir le jour d'ici peu, adossé à une école supérieure. « Des gens comme Roland, j'en rencontre de plus en plus, témoigne Bernard Garibal. Un véritable mouvement est en train de naître. Et c'est tant mieux ! »

Ysis Percq