

ALIMENTATION Dans une autre vie, Eric Favre a fait partie de l'aventure des capsules Nespresso. Cet inventeur infatigable vient de mettre au point un moulin qui garde l'entier du grain.

TEXTES: IVAN RADJA
ivan.radja@lematindimanche.ch
PHOTOS: YVAIN GENEVAY

L'ancienne grange transformée en ateliers se dresse en plein cœur de l'un des poumons céréaliers de Suisse romande, à Saint-Barthélemy (VD). C'est là que, depuis des années, Eric Favre, 76 ans, planche sur toutes sortes d'inventions. Ingénieur aujourd'hui à la retraite, il inventa la formule qui donna naissance au système Nespresso et fut, dans les années 80, directeur de Nespresso SA. Il participa à ce titre à la mise au point des capsules qui ont depuis conquis le monde. Des recherches qu'il prolongera par la suite, pour son compte, tant au service du café que du thé, avec toujours comme moteur le souci de restituer au plus près les saveurs premières délivrées par la nature.

L'inspiration, sans doute, vient de ce qui se présente sous nos yeux. Les champs alentour ont été le décor de ses premiers petits travaux dans la ferme de son père. «À 11 ans, je conduisais le tracteur, auquel était attachée la première moissonneuse-batteuse du pays, importée des États-Unis!» Le goût de l'innovation est manifestement inscrit dans les gènes familiaux.

Ce faisant, il ne peut s'empêcher de croquer les graines échappées à pleines poignées, jusqu'à se rendre malade. «Mon père m'a conseillé de les écraser sur une plaque de métal pour mieux les digérer, et parce que le goût était meilleur», se souvient-il.

À ses côtés depuis plus de cinquante ans, ayant vécu en symbiose toutes les aventures industrielles de son époux, Anna-Maria adore farfouiller dans les brocantes, et c'est dans un vieux bouquin d'école ménagère qu'elle cueille une phrase qui fait tilt: «Elle disait que, pour maintenir les gens en santé, il fallait qu'ils mangent du pain, en précisant bien que celui-ci devait être fait avec du grain entier», raconte-t-elle.

Retrouver le goût préindustriel

Ce qui était la norme il y a plus d'un siècle s'est en effet perdu avec l'industrialisation, poursuit Eric Favre. «Les grands moulins de l'ère moderne procèdent par broyage et séparent le grain, ne gardant que l'amande, c'est-à-dire le gluten et l'amidon, pour en faire de la farine blanche et de la farine fleur.» Le reste est écarté, et le son, par exemple, est principalement recyclé sous forme de fourrage pour le bétail.

«Pour être honnête, je n'ai rien inventé à proprement parler, car je ne fais que perfectionner une tradition.»

Eric Favre, ingénieur

Il planche dès lors sur un nouveau type de machine, le «Moulin-Émietteur». Modeste, il corrige: «Pour être honnête, je n'ai rien inventé à proprement parler, car je ne fais que perfectionner une tradition.» Les anciennes meules de pierre gardaient l'entier du grain, mais l'amidon s'incrustait à la longue dans les anfractuosités, ce qui obligeait à un fastidieux travail de nettoyage.

Saveurs conservées

Rien de tel avec cette machine, dont les cylindres déchirent la graine par



L'ingénieur Eric Favre, ici avec sa femme, Anna-Maria, a inventé un moulin révolutionnaire pour émietter le blé différemment et propose un pain plus sain, qu'il commercialise sous le nom de Pain Cadet.



Le pain vit une petite révolution grâce à un ingénieur vaudois



Le Pain Cadet, très riche en vitamines et oligoéléments, restitue de façon plus prononcée les saveurs du grain et se conserve facilement trois à quatre jours, emballé dans un simple linge.

cisaillement, pliage et traction, au lieu de l'écraser. «Surtout, contrairement aux moulins traditionnels, dont le frottement crée de la chaleur, les rouleaux ici restent froids, pour éviter toute altération.» La plus grande partie n'est pas sollicitée en frottement contre les dents de l'émietteur et ne subit aucun effet de brûlure ou de destruction cellulaire.

La «farine émiettee» qui en résulte a une apparence singulière, mélange de poudre relativement fine et d'éléments plus grossiers. L'usage du grain dans son entier permet de conserver les saveurs délicates du blé et du froment, les ac-

La formule du Pain Cadet a son prix

Une personne qui achète une machine et fabrique cet émietteur «s'engage par contrat à le revendre 30% plus cher qu'une farine normale», souligne Eric Favre. Il faut bien dégager une marge à chaque échelon. En plus de son cursus à l'EPFL de 1966 à 1970, il a également étudié à la faculté des HEC de Lausanne, sur les conseils de son père. «Il était aussi inventeur et, à ce titre, il savait qu'il est nécessaire de savoir vendre.»

À titre indicatif, un Pain Cadet de 400 grammes à base de blé est vendu 5 fr. 20, contre 4 fr. 10 pour un pain classique, 4 fr. 90 au lieu de 3 fr. 90 s'il est à base de seigle, et 5 fr. 40 au lieu de 4 fr. 80 pour l'épeautre. La matière première n'est cependant pas inabordable pour le boulanger. «Avec 600 grammes d'émietteur mélangé à un litre d'eau, j'obtiens 1,6 kilo et je me rattrape donc sur le volume», précise le boulanger Eros Fasciolo.

cents plus terreux du seigle, plus épicés du petit épeautre, et le goût de noisette de l'épeautre.

Propriétés nutritives

«Les cellules vivantes conservées dans l'assise protéique et le germe confèrent à cette farine émiettee une plus haute teneur en oligoéléments, vitamines, protéines et lipides, sans parler des bienfaits du son sur le transit intestinal», insiste Eric Favre. Une procédure de validation est en cours à l'Agroscope, afin d'examiner les propriétés sanitaires, nutritives et gustatives de cette farine d'un nouveau genre.

Des années de recherche et de mise au point sont nécessaires à la réalisation du prototype, puis de la première machine, «réalisée en Macédoine, pour des raisons de confidentialité». Le Moulin-Émietteur est hébergé par le Moulin d'Échallens, en bonne intelligence. Le directeur de la coopérative agricole et meunière qui l'exploite n'y voit pas une concurrence, «mais un produit de niche qui complète la production du moulin». Il ne cache pas son étonnement face au rendement du Moulin-Émietteur, 100 kilos par heure (16 tonnes par mois sur vingt jours de production), comparativement aux 500 kg/h du moulin. «C'est remarquable, je n'aurais pas cru que cette machine pouvait traiter autant de grains!»

Un brevet est déposé en octobre 2022, à l'échelle mondiale, car Eric Favre voit large: «Ce procédé peut être appliqué à n'importe quel type de grain, dont le riz...» On n'en est pas encore là. Une marque est créée, Pain Cadet (info@paincadet.ch), aussi bien pour la machine que pour le pain du même nom, en clin d'œil au lieu-dit Champ-Cadet, où se trouve l'atelier. Car il fallait bien un produit fini, et c'est là qu'entre en scène Eros Fasciolo, qui a repris la boulangerie de la Maison du blé et du pain, dans le village voisin d'Échallens (VD), première boulangerie à le commercialiser depuis un mois.

Depuis l'automne 2022, ce boulanger, qui a repris les lieux il y a quatre ans, multiplie les expériences avec des pains à base de blé, de seigle ou d'épeautre. «Je mélange la farine émiettee avec de l'eau, puis laisse reposer vingt-quatre heures, explique-t-il. Ensuite, je mixe 30% de cette pâte avec 70% de farine pour faire un Pain Cadet.» La proportion de farine émiettee peut être plus élevée. Elle peut même être utilisée seule, mais le prix du produit fini deviendrait prohibitif.

Le Pain Cadet est de toute façon un peu plus cher que ses équivalents classiques (lire l'encadré). Pas de quoi détourner les clients, d'autant que cette technique permet de mettre 30% de sel en moins et de se passer d'agents conservateurs, signale Eros Fasciolo. Un argument porteur.

Débuts prometteurs

Est-ce un effet de curiosité? Toujours est-il qu'il s'en vend une vingtaine par jour. «Les clients sont d'abord intrigués lorsqu'ils tombent sur les panneaux explicatifs, observe la vendeuse Vanga Kocova. Mais ils reviennent en acheter.» Souvent après avoir distribué les flyers à disposition. «Je propose aussi cette nouveauté dans les brunchs du week-end, et le bouche-à-oreille marche très bien», sourit Eros Fasciolo. Qui rêve déjà à d'autres applications, pour la génoise ou les pâtes à pizza. Tout fait ventre, appuie Anna-Maria Favre: «Nous avons fait un test dans ma région natale de Bergame, avec du maïs émiettee pour la vraie polenta, et c'est un vrai succès.»

Dans le milieu, la nouvelle se répand vite. Outre la Maison du blé et du pain, on trouve déjà du Pain Cadet à l'épicerie du Millennium de Crissier (VD). Une dizaine d'artisans-boulangers romands (pâtisserie Soares à Renens, Frédéric Mettraux à Bulle, boulangerie Bessa à Moudon, boulangerie Le Levain à Genève, Bread Store à Lausanne, entre autres) utilisent déjà la farine émiettee afin d'améliorer leur pain et d'autres pâtes, avant de pouvoir utiliser la recette mise au point par Eros Fasciolo.