

COMMERCE. Son pain au levain cartonne :

« Ce n'est pas n'importe quelle baguette »

Lauréate de plusieurs prix, la boulangère du village prouve qu'oser changer de vie peut mener à un succès nourri de courage, d'authenticité... et de levain.

Recloses a décidé de belles histoires à raconter. Celle d'Isabelle Bieilikoff, boulangère de la maison « Au cœur de la mie », en est un bel exemple : un récit de courage, de passion et de transmission. Après 25 années passées à l'Institut Pasteur, Isabelle doit faire face à la maladie. Deux ans de soins lui donnent le temps et la force de réfléchir à un nouveau départ. Avec sa famille, elle choisit de s'installer dans leur maison de campagne, à Recloses. C'est là que naît son désir profond : celui de devenir boulangère.

En 2016, elle passe son CAP de boulangerie à l'École de Paris (EPB Bercy). Major de sa promotion, elle perfectionne ensuite son savoir-faire auprès d'un Meilleur Ouvrier de France, spécialiste du bio et du travail à l'ancienne, pétrissage à la main inclus. En 2017, elle ouvre sa boulangerie à Recloses et le succès vient rapidement. Son parcours atypique et son talent ne passent pas inaperçus. Isabelle participe en 2018 à l'émission « Meilleur Boulanger de France ».

« La baguette inscrite au patrimoine, ce n'est pas n'importe laquelle »

ISABELLE BIEILIKOFF

Elle participe également à un concours Créatrices d'Avenir et est récompensée dans la catégorie « Audace ». Lauréate du

A l'occasion de la Journée Européenne du patrimoine, le 21 septembre dernier, Isabelle a travaillé pendant trois mois pour offrir une exposition à la hauteur du produit qu'elle défend. « Le pain est inscrit au patrimoine immatériel, explique Isabelle. Je me suis dit que

Prix des Entrepreneuses 2020 décerné par Force Femmes, une association qui accompagne les entrepreneurs de plus de 45 ans. Enfin, elle est nommée Chevalier du mérite national par Elisabeth Borne, insigne

Isabelle a littéralement changé de vie après un combat contre la maladie, pour devenir une boulangère plusieurs fois distinguée

Photo transmise à la RSM77

c'était l'occasion d'expliquer aux gens que la baguette inscrite au patrimoine, ce n'est pas n'importe laquelle. Chez nous, elle coûte 1,30 €, mais ce n'est pas pour rien. Tous nos produits sont bio, faits maison, et au levain ! »

Un pain qui « nourrit vraiment »

Isabelle explique que le levain, bien plus long à travailler que la levure, améliore la digestion, enrichit le goût, sublime la couleur et prolonge la conservation : « Avec le pain au levain, on est plus vite rassasié et on en mange moins. C'est un pain qui

L'exposition proposée dans les locaux de la mairie retraçait le pain à travers les époques, l'histoire du blé, le rôle du gluten, les différents types de farine et encore bien d'autres choses. Mais Isabelle ne s'est pas arrêtée là. Pour partager sa passion de façon plus ludique et interactive, elle a invité le public à mettre la main à la pâte. Chaque participant de « l'atelier pétrissage » est reparti avec une boule de pain façonnée par ses soins, à laisser reposer et cuire le lendemain. Une bonne façon de cloûter cette journée dans la bonne humeur générale.

