

"J'aime bien le contact avec les gens. C'est aussi pour ça que je fais ce métier..." avoue Frédéric Charraud installé à La Tessoualle.



Boulangers d'aujourd'hui !

Commerce de proximité par excellence,
la boulangerie est ancrée dans la vie locale.
Rencontre avec des professionnels fiers de leur métier.

À La Tessoualle

Frédéric, boulanger de père en fils

“Je suis tombé dans le pétrin quand j'étais petit !” s'exclame gentiment Frédéric Charraud, 39 ans, qui a passé toute son enfance dans les coulisses de la boulange. D'abord avec son grand-père maternel, puis avec son père, boulangers qui se sont succédé dans la même boutique, à Saint-Crespin-sur-Moine

(Maine-et-Loire). Un métier qu'il a embrassé par passion et vocation, même s'il reste “très dur”. “Mes semaines font au minimum 90 heures, sans week-end. Ma journée commence à 3 h pour le façonnage des pains spéciaux et des baguettes aux céréales. Puis, je cuis jusqu'aux environs de 7 h 30, avant de lancer les pétrins pour

les pains blancs et spéciaux du lendemain, pour que la pâte ait le temps de bien se reposer... (on l'entrepasse à froid ensuite).” Frédéric a repris certaines techniques à l'ancienne, mais avec du matériel d'aujourd'hui, en adaptant sa production à la demande (fournée de pain frais l'après-midi aussi). Ouvrier boulanger salarié pen-