



# Et ils changèrent le pain...

À la fois ordinaire et universel, le pain sait se muer en merveille. Il y a là matière à paysages, à sensations, matière à rêver, à sculpter, à déguster. Entre les mains de ces six magiciens, il dévoile son âme, révèle sa poésie intérieure, se métamorphose en œuvre d'art.

**TEXTE** Johanne Courbatère

beginning with the name. This baker, who calls himself Farinoman Fou (the Mad Flourman), plays with words the way he plays with flavors, like a poet: he called his baguette L'Effarouchée (Shy Lady), because it reveals its flavors for a few hours only. The Baiser de la Muse (Kiss of the Muse) is a raisin and chocolate roll in the shape of a mouth. As for the Grand Blond, it's a reference to the tall golden wheat that goes into his goat's milk granary loaf. Then there's La Chair d'Aphrodite (Flesh of Venus) and the strong-flavored Eros, which blends sweet fig with spicy ginger. Just some of the specialties that stimulate the imagination as well as the taste buds.

## Les doigts d'or

Petite fille, elle jouait déjà avec boulettes de mie de pain, comme d'autres crayonnaient sur une nappe en papier. Comme ça, pour s'occuper, quand les repas s'éternisaient. Petra Werlé est sculpteur de pain. Elle façonne la chair tendre, cisèle la croûte dorée, découpe dans une miette une étoile, une fleur qui ornera la robe ou le chapeau de ses minuscules personnages. Tout l'inspire : les craquelures d'un pain trop sec deviendront les rides d'un vieux troll sage, une mie bien blanche donnera le teint pâle d'une petite elfe. Chacun patiemment modelé, avec cette délicatesse qu'on ne trouve que chez Harry Clarke ou Arthur Rackham. Chacun d'une poésie inouïe, venant peupler un

univers féerique et totalement décalé. Car avec leurs mimiques rieuses et leurs attitudes burlesques, tous posent un regard sur notre monde, à la manière d'un humoriste ou d'un fou du roi.  
<http://petrawerle.free.fr>

**Golden fingers** As a child she used to roll up the doughy inside of bread the way that others doodle on paper tablecloths. It was a way to pass the time during interminable meals. Petra Werlé is a bread sculptor. She chisels the golden crust, shapes the soft inner part, cuts it into shapes like a star or a flower to adorn the dress or hat of her tiny figurines. Everything is a source of inspiration: the cracks in a dry hunk become the wrinkles on the face of a wise old troll; the pure white inside of a loaf is the pale face of an elf. Each of her patiently modeled, laughing figures is as delicate as a drawing by Harry Clarke or Arthur Rackham. And each is incredibly poetic, peopling a quirky, magical world of court jesters who always say something about our own.



## Le poète enfariné

Pour Benoît Fradette, derrière une miche, une tourte ou un pain aux

noix, il y a toute une histoire dont on déroule le fil en commençant par un nom. Et quel nom. Ce boulanger qui s'est lui-même surnommé le Farinoman Fou, joue avec les mots comme avec les saveurs, à la façon d'un poète : sa baguette, c'est L'Effarouchée car, par sa fragilité, elle ne révèle ses saveurs que quelques heures. Le Baiser de la Muse, c'est un petit pain aux raisins et au chocolat en forme de bouche. Le Grand Blond, lui, parle du blé doré haut sur tige qui parfume une boule de céréales au lait de chèvre. Il y a aussi La Chair d'Aphrodite et la puissance d'Éros, un pain qui mêle la douceur de la figue et la force épicée du gingembre, et d'autres spécialités encore, qui toutes mettent les papilles en émoi autant que l'imagination.

5, rue Mignet, Aix-en-Provence.  
<http://farinomanfou.fr>

**Floury poetry** For Benoît Fradette, there's a story behind every *miche*, *tourte* or walnut loaf, which can be spun by

