

L'épicerie Batavia, poésie et expérience totale



La petite épicerie, située Ruelle de l'église 1, en vieille-ville de Bienne a ouvert en août 2016. On s'y retrouve, petits et grands, pour déguster une soupe, boire un café, acheter deux oignons, ou choisir un petit cadeau à offrir.

Le Grand écart, le Militaire, la Baie des minorités, la Bise noire, le Pétolet pourraient être des titres de poèmes. Ce sont en fait les noms de quelques produits de production artisanale qu'on peut acheter dans le magasin de Cyndie et Raphaël baptisé Batavia. Pourquoi Batavia, *cette salade à lapin*, dit Cyndie en riant, pas toujours appréciée, pas forcément facile à apprêter... justement peut-être pour son lien avec la poésie. Baudelaire cite Batavia, aujourd'hui Jakarta, alors capitale des Indes néerlandaises dans son poème *Anywhere out of the world*.

La poésie est partout dans cette épicerie moderne. D'ailleurs, qu'est-ce qu'une épicerie moderne ?

Le terme « moderne » remonte au temps où les producteurs n'avaient pas toujours de vitrine, de lieu, ou de personne pour servir de lien entre la production et la vente. On faisait les marchés, les foires, ou alors le client se déplaçait sur le lieu de production, par exemple à la ferme, et c'est tout. L'épicerie, c'était la modernité. Le mouvement

avait été lancé avec les comptoirs des colonies et s'est achevé à l'arrivée des grandes coopératives. Ces dernières, par leur force d'achat, exercèrent une trop grande pression qui fit baisser les prix forçant ainsi de nombreux commerçants de détails à mettre la clé sous le paillason. Avec les grands magasins, la pratique de l'achat change. L'expérience de l'achat en détail disparaît en même temps que l'épicerie elle-même. On s'habitue au libre-service, aux prix affichés, aux multi-pack, aux rayonnages kilométriques dans des lieux aseptisés. Et a un goût standardisé. On perd en saveur, en fraîcheur, en authenticité mais on dépense de moins en moins. Si on ne maîtrise pas la production de bout en bout, comment savoir au final de quoi et comment est fait un produit. Et avec l'industrie agro-alimentaire, les produits finissent par avoir tous un goût similaire, un arrière-goût amer de conservateurs. Le producteur, le paysan, l'artisan est devenu une sorte de mirage, un emblème à placarder sur les affiches des campagnes de publicité pour rappeler que oui, le lait provient bien d'une vache et non d'une usine.

Pour Cyndie et Raphael tout commence par amour du goût et de la terre. Ils sillonnent le pays à la recherche de saveurs, d'histoires et de produits uniques. Leur passion commune pour les dégustations chez les producteurs, bien méritées après avoir pédalé de nombreux kilomètres, se transforme il y a deux ans, suite à un voyage en vélo qui les mène jusqu'à Copenhague, en une véritable envie de partager leurs précieuses découvertes. Bienne aussi a le droit d'avoir un petit magasin qui vend des produits artisanaux, se disent-ils.

Ce sera une épicerie. Et ils ont déjà une belle liste de potentiels fournisseurs. Si l'esthétique de l'épicerie a un petit quelque chose de nordique, c'est un pur hasard. En effet, de nombreux meubles déjà présents dans le local qui abritait une couturière avant Batavia ont été conservés et les deux passionnés ont pu créer eux-même ce qui manquait en chinant, transformant, détournant et recyclant de vieux

objets. L'étagère pour le pain, par exemple, c'était la penderie de la couturière, explique Cyndie, le vieux passe-plat (hors service) sert de présentoir pour de la céramique, les lampes (magnifiques!) sont à l'origine d'anciennes lampes d'écurie. On se croit un peu dans un musée, chaque objet, à vendre ou non, est chargé de sens et d'histoire.

L'idée n'a jamais été d'ouvrir *un pur magasin* avec comme unique but, de vendre des produits m'explique-t-on, mais bien de *servir de vitrine, d'écrin pour les produits des producteurs* et d'ouvrir une épicerie vivante où on pourrait discuter autour des produits afin de partager le plaisir lié à leur existence : savoir-faire, histoire, passion, origine et goût. Comme des galeristes d'art, Cyndie et Raphaël ont sélectionné chaque produit qui se trouve sur leurs étagères.

Une cliente entre et achète le petit oiseau qui surplombe les ballons de pain comme *z'nüni*. On s'étonne en riant de la présence de cet animal en pâte. Le boulanger aura prit des libertés, et c'est tant mieux. Chaque jour, le pain à l'engrain (le plus vieil ancêtre du blé) d'Olivier Hofmann, patron de la boulangerie éponyme de Reconviliers est livré à l'épicerie. Olivier Hofmann, quatrième génération de boulanger, est très radical, explique Cyndie. Il est un des rares boulanger à utiliser avec succès cette céréale rustique et difficile qu'est l'engrain (appelée aussi petite épeautre en France). Il n'utilise que la céréale, de l'eau et du sel pour ses pains et son levain est composé uniquement de farine et d'eau. De plus, les céréales qu'il utilise poussent dans le village voisin et il moud lui-même ses farines. Il paraît qu'il a enfin réussi à confectionner une tresse digne de ce nom sans levure avec la céréale Florence-Aurore (un autre ancêtre du blé), se réjouit Cyndie.

Le magasin sert aussi de la petite restauration. Il y a six places assises légalement autorisées. On peut choisir soi-même les ingrédients qui composeront un bon sandwich comme par exemple les fromages à la coupe. Il y a entre autres ceux

proposés par Agnès, fromagère à St-Imier qui « sélectionne » trois fromages, le sien (le Galait), celui de ses parents (le fameux Militaire de Rougemont), et celui de ses beaux-parents. Un produit en appelle donc parfois naturellement un autre dans son sillage.

En hiver, Cyndie et Raphaël proposent une soupe en recyclant une partie des légumes de saison invendus faisant ainsi d'une pierre deux coup.

Vivre d'un magasin, c'est très difficile, la marge est petite et c'est une question de philosophie de vouloir bien rétribuer les producteurs et rendre les produits accessibles, souligne Cyndie. Le couple ne compte pas ses heures de travail. Raphaël se consacre actuellement presque uniquement au magasin et assure seul la vente quand Cyndie est au travail. Car oui, elle travaille encore « à côté » à 70% dans l'industrie horlogère. Les semaines sont longues. Mais tout est une question d'organisation. Raphaël précise que jeudi dernier, ils ont réussi pour la première fois depuis l'ouverture de l'épicerie à rentrer manger le soir à la maison. Après une semaine de vacances prises à Nouvel an, nous avons enfin réussi à prendre un peu de recul, ajoute Cyndie satisfaite.

Elle raconte : *quand j'ai composé le premier bête sandwich avec le pain d'Olivier et le fromage d'Eva, c'était presque mystique.* On sent toute l'émotion, moteur qui anime ce jeune couple, à transmettre ses coups de cœur derrière cet aveu. Impossible pour le couple de choisir un chouchou parmi tous les produits, ce serait un peu comme avoir un préféré parmi ses enfants, plaisantent-ils. Il y a bien ce cidre murtenois, dont la dernière bouteille a été vendue hier, et aussi, le fameux pain à l'engrain d'Olivier.

Les produits qu'ils vendent forment un tout unique, comme un tableau, et aucune autre épicerie ne peut se vanter d'offrir le même assortiment à sa clientèle. La concurrence ne les inquiète donc pas malgré la présence d'autres petits commerces

en vieille-ville. C'est plutôt une source de motivation et ce n'est pas pour rien si autrefois il y avait des quartiers de bouchers ou de boulangers dans les villes, rappelle Cyndie, le client pouvait ainsi faire son choix. Ce dernier est d'ailleurs parfois surpris par le goût d'un produit, trop atypique, trop marqué et vient s'en plaindre. Le dialogue est possible et toujours très riche puisque Raphaël et Cyndie savent exactement ce qu'ils vendent, et connaissent la composition, la fabrication et le producteur de leurs produits. Il y a cette moutarde de Chasseral, cette huile de colza de Courtételle, ces lentilles d'Epsach, et bientôt peut-être des pois chiches suisses... qui attendent de surprendre la clientèle déjà variée de l'épicerie. De voir qu'on vient chez eux aussi bien pour acheter une bouteille de vin, ou deux oignons à la dernière minute comme chez un dépanneur de quartier, ou simplement boire un café et discuter un moment, ou encore pour choisir avec soin parmi une sélection de produits son bonheur, est pour Cyndie et Raphaël le signe qu'ils ont réussi leur pari.

Gaia Renggli



L'épicerie Batavia



L'épicerie Batavia

www.batavia.ch

www.cidrelevulcain.ch

www.boulangerie-hofmann.ch