

Alexandra Tros

Alexandra Tros ? Vous la connaissez peut-être sous le nom de Mémé la Boulange. Début 2020, elle a lancé sa production de pains et viennoiseries bio avec des ingrédients locaux. Au plaisir des plus gourmands, rencontre avec cette boulangère pas comme les autres.

Du pain bio, local et à l'ancienne avec Mémé la Boulange !

C'est au cœur de son local, 26 rue Paul-Vaillant-Couturier, que je rencontre Alexandra Tros et son apprentie Suzon. Toutes les deux sont en pleine préparation de pâtes à base de levain et de quiches, la nouveauté du mois de septembre.

C'est le fruit du hasard qui a emmené Alexandra à s'installer à Saint-Pierre-des-Corps, il y a tout juste six ans. « Ma famille et moi vivions en région parisienne, on voulait quitter la capitale. On cherchait une ville avec le train à proximité, notre choix s'est donc porté vers Saint-Pierre. »

Ancienne éducatrice pour jeunes enfants, Alexandra aime le contact avec les gens. « J'adorais mon métier d'éducatrice, mais j'avais besoin de me lancer un nouveau défi, de faire quelque chose d'authentique. La fabrication de pain traditionnel apporte cette nouveauté et je continue à prendre soin des gens » sourit-elle.

Ce nouveau projet professionnel a mis du temps à mûrir et prendre forme. « Il s'est écoulé trois ans entre mes premières réflexions et l'arrivée du fournil à bois. Je me suis d'abord formée, tout en gardant mon poste d'éducatrice. J'ai fait une formation en CAP boulangerie en correspondance, le tout en alternant avec des stages en boulangerie traditionnelle sur Tours. Une reconversion professionnelle se prépare et prend du temps. Il n'y a que très récemment que j'ai quitté mon poste d'éducatrice dans la fonction publique. » Alexandra obtient son diplôme de boulangère en juin 2019. Désormais, il ne reste plus qu'à trouver les locaux, le fournil à pain et le pétrin pour lancer son activité. « Pour permettre au projet de prendre vie, j'ai mis en place une cagnotte participative. Ce n'est pas si facile de trouver des financements lorsque l'on lance sa propre entreprise. »

Pour Alexandra son projet va plus loin que la simple fabrication du pain : elle veut mettre en avant les petits producteurs locaux, la fabrication à l'ancienne, le respect de l'environnement et le lien social. « J'ai choisi tous mes producteurs, qui viennent tous d'Indre-et-Loire et sont en culture biologique. Les plus proches sont Jeanne et Guillaume, les producteurs de légumes de la Morinerie. Chaque semaine ils me livrent un panier pour mes quiches salées. C'est la surprise de découvrir les légumes qu'ils ont choisis, selon le cycle



De gauche à droite : Olivier, Alexandra Tros alias Mémé la Boulange et Suzon l'apprentie

des saisons. Je suis également en partenariat avec Viviane et Renault du Moulin à Savon à Saint-Pierre. Ils recyclent les cendres de mon fournil à bois pour les transformer en lessive. J'ai même un dépôt de savons au fournil à bois. »

Le pain est lui aussi traditionnel, fait à la main avec de la farine ancienne, le levain. « On propose toutes sortes de pains : campagne, sans gluten, aux graines... Les gens sont de plus en plus demandeurs de produits différents, c'est pourquoi on a aussi développé des crackers au fromage pour l'apéritif ainsi que des cookies. »

Depuis le lancement de son entreprise, Alexandra ne cesse de constater que les commandes augmentent. « Grâce au bouche-à-oreille, mais aussi avec le confinement. Beaucoup de personnes sont revenues au local pendant cette période. Lorsque les gens venaient chercher leur commande, ce n'était pas seulement pour le pain, mais aussi pour avoir un contact humain. »

L'humain est au cœur de sa démarche. « J'ai été beaucoup aidée pour monter mon fournil, j'ai donc à cœur de vouloir redonner à mon tour. Alors, lorsque Suzon m'a

contactée pour me demander si je cherchais une apprentie, j'ai accepté. Je n'avais pas prévu d'avoir une apprentie aussi rapidement, mais comme nous avons eu un excellent contact, elle a commencé son apprentissage mi-août. »

Toutes les deux vont se lancer dans la mise en place d'un nouveau point de vente : le marché du mercredi matin, place Maurice-Thorez. « Nous vendons déjà à notre local le mardi, jeudi et vendredi de 17h à 19h, ainsi que le vendredi à la gare. Cela demandera une bonne gestion du temps et des commandes ! Mais nous sommes organisées. Mon compagnon Olivier nous aide en s'occupant de la logistique, des factures et des livraisons. Quant à Suzon et moi, nous préparons les pâtes le lundi et le mercredi. Le reste de la semaine nous façonnons et cuissons les pains, viennoiseries et autres gourmandises. Ça fait des bonnes journées, pas besoin d'aller à la salle de sport ! » précise Alexandra avec amusement.

Rendez-vous dès le mercredi 16 septembre sur le marché pour rencontrer nos deux boulangères et leurs produits qui mettent l'eau à la bouche !

Contact
Mail :
a.t.m.e-
melabou-
lange@
yahoo.
com

Facebook :
Mémé
la Boulange