

F

Artisanat de quartier

Texte
Vanessa Cornier

Photos
Delphine Castel
(sauf mention)

Alma, c'est cette boulangerie-pâtisserie qu'on aimerait tous voir débarquer dans notre voisinage. Ce commerce de proximité familial, imaginé par des experts friands de pain au levain subtilement alvéolé, viennoiseries gourmandes et tartes maison parfaitement équilibrées. Ajoutez un soupçon d'accueil aux petits oignons et vous aurez le combo parfait. Et si la gourmandise était un joli défaut ?



© Alma



À l'angle de la rue Pierre Corneille et de la rue Bugeaud, en lieu et place de ce qui fut autrefois un snacking, la boulangerie-pâtisserie Alma connaît une jolie notoriété après seulement quelques mois d'existence. Preamble à ce qui attend nos papilles, l'image du saint-honoré figé dans sa mosaïque à même le sol rappelle ces grands classiques de la pâtisserie aux accents de madeleine de Proust. N'y voyez pas un commerce poussiéreux, mais bien une boulangerie-pâtisserie moderne au caractère bien trempé et au savoir-faire sublimé. Une boutique où se pressent les habitants du quartier et d'ailleurs, à peine le rideau levé par Alice et Marvin Brandao.

Qui fait quoi dans votre couple d'entrepreneurs ?

Alice : Je m'occupe entre autres de la communication et des ressources humaines, pendant que Marvin crée ce que vous voyez en vitrine.

Marvin : J'ai travaillé chez Sève à Lyon il y a quatorze ans. J'ai

également réalisé mon apprentissage à Mâcon chez Joël Noyerie MOF glacier et pâtissier. Puis je suis parti chez Georges Blanc à Vonnas car je voulais découvrir la pâtisserie de restauration. Ma mère ayant un restaurant [Le Coq à Juliéna], j'ai toujours grandi dans ce milieu. À Lausanne, j'ai découvert la partie Palace chez Beau-Rivage. Je me suis ensuite envolé en Australie où j'ai travaillé à Quay Restaurant, avant de revenir en France à Courchevel au K2 Palace, puis à Paris au Shangri-La comme sous-chef. Le chef en place de l'époque a eu l'opportunité de reprendre le George V et m'a proposé de le suivre en tant que chef adjoint d'une brigade de 45 pâtissiers. C'est là que j'ai rencontré Alice, qui travaillait aux ressources humaines.

Pourquoi venir vous installer à Lyon ?

A. : Pendant le confinement, on s'est dit que c'était le moment d'ouvrir une boutique ensemble.

M. : On savait que l'endroit où on allait installer notre boutique serait le lieu où on allait finir notre vie et élever



F

© Alma



© Alma



“Tout est fait maison, de la moindre sauce dans les sandwiches aux pâtisseries fines”

nos enfants. Paris était une étape professionnelle importante, mais Lyon est un peu ma maison, car j’ai grandi entre Mâcon et ici. On ne se voyait pas vivre ailleurs qu’à Lyon !

A. : On venait souvent y passer nos week-ends, découvrir ses petits restaurants, se balader sur les quais, dans les vignes du Beaujolais... J’ai eu un vrai coup de cœur pour cette ville !

M. : J’ai mis le paquet pour qu’elle soit sous son charme ! (*Rires*)

Le choix du quartier Molière/Edgard Quinet était-il un critère ?

A. : Pas du tout. On a simplement été séduits par cette boutique et cette

partie du 6^e arrondissement avec son ambiance « village ». La passerelle avec cette petite tour Eiffel en fond [la tour métallique de Fourvière], clin d’œil à Paris, nous a confortés dans notre envie de nous installer ici. C’est petit, sans prétention. Ça nous ressemble. On voulait créer du lien social avec une belle boulangerie installée dans un quartier chaleureux, et pas un commerce de passage dans une grosse artère urbaine.

M. : Tisser un lien avec les clients me manquait dans la restauration. C’est une fierté de les voir revenir dans notre boulangerie. On se dit qu’ils ont aimé ce qu’on propose !

Quelle est la particularité d’Alma ?

M. : Ici, absolument tout est fait maison : de la moindre sauce dans les sandwiches aux pâtisseries fines. On propose également du vrai bon pain artisanal à base de levain, de farines bio sourcées et de blés anciens

comme le khorasan qui est le plus vieux blé cultivé par l’homme. Il a un goût incroyable en plus de ses valeurs énergétiques et nutritionnelles. Côté pâtisseries, on ne voulait proposer que des créations savoureuses avec un vrai sourcing du produit. On travaille le sucre bio de canne ou muscovado. Nos biscuits de Savoie sont à base de sucre non raffiné qui a un vrai goût. En pâtisserie boutique on ne t’apprend pas à penser avec le goût, alors qu’en cuisine on est plus sur l’instinct. Sébastien Vauxon, chef pâtissier au K2, m’a appris à avoir cette vision : goûter le produit et adapter la recette en fonction de lui. C’est ce qui fait de moi l’artisan que je suis aujourd’hui. Mais on n’est pas magiciens. Sans bons produits, on ne fera jamais rien de bon.

Alma

Lyon 6^e. Du lundi au vendredi de 7 h 30 à 19 h, le samedi de 8 h à 13 h
alma-lyon6.com