

La Cav'O truffes de Matougues laisse la place à une boulangerie-pâtisserie

MIS EN LIGNE LE 5/06/2019 À 10:01

MATOUQUES (MARNE) (/8872/LOCATIONS/MATOUQUES-MARNE)

La Cav'O Truffes a fermé et laisse place à une boulangerie et pâtisserie qui ouvrira fin juin.



Benoît Jacquinet (au fond, en chemise bleue), est en train de confectionner différents pains avec ses équipes et sa sœur.

La récolte des truffes était trop aléatoire. J'ai beaucoup réfléchi ces trois dernières années car nous n'arrivions pas à produire assez par rapport aux demandes des clients », explique Benoît Jacquinet, qui avait planté ses truffières il y a 19 ans avant d'ouvrir son commerce en novembre 2014, en marge de l'auberge des moissons.

« Je me souviens que quand j'ai planté mon dernier truffier, j'ai dit à mes enfants qu'ils récolteraient les fruits de ce travail. Mais c'était trop aléatoire. C'est seulement une activité d'automne. » L'homme « passionné » par la truffe a aujourd'hui « calmé ses ardeurs », de peur de décevoir. « Nous avons créé une certaine attente. On venait parfois me demander des truffes à Noël alors que nous n'en avons pas. Je pensais à acheter des truffes d'hiver produites dans le sud, mais les clients n'étaient pas habitués. »

Ouverture prévue le 26 juin

Il se projette alors très vite dans une nouvelle aventure. « *Il y a eu de la déception et de la frustration qui ont laissé place à l'envie.* » Celle d'ouvrir une boulangerie-pâtisserie qui ferait également petite restauration. « *Je ne voulais pas passer devant tous les matins alors que c'était vide,* souligne l'agriculteur. *Après une réflexion familiale, nous nous sommes dit qu'une boulangerie serait une opportunité. Il n'y en a plus dans le village depuis plus de 20 ans ni dans les alentours.* »

Ni une ni deux, il se lance dans le projet et imagine des pains avec des produits issus du territoire. « *Nous sommes actuellement en train de tester des recettes avec le matériel acheté. Nous établissons la gamme. Le fournil est terminé.* » La boulangerie sera ouverte du mardi au dimanche. Quatre personnes ont d'ores et déjà été embauchées en CDI. « *C'est un métier en pleine mutation. J'ai une réflexion axée sur le local. Je suis d'ailleurs en train de passer un CAP pour venir en appui.* » L'ouverture est espérée le 26 juin et la boutique portera le nom de Fournil des moissons. La municipalité a prévu quelques aménagements pour que les automobilistes puissent se garer sans gêner la circulation sur la RD3. La première semaine, le meunier fera quelques explications sur la production du pain.

Cette création ne signifie pas pour autant la disparition des truffes champenoises. « *Les 5 hectares de terrain sont toujours là. Nous proposons toujours un menu truffes à l'auberge. Elles seront également disponibles d'octobre à décembre au sein de la boulangerie.* » Il continuera ses cours aux groupes qui lui demandent. Désormais, il n'attend que la pluie pour que la production soit satisfaisante.

Le chiffre

7 000

C'est le nombre de véhicules qui passent quotidiennement sur la route départementale 3 selon Benoît Jacquinet. Soit autant de clients potentiels.