

Lea Gessler

Bâle

Délices bâlois

Pour réaliser un projet extraordinaire, prenez une boulangerie de tradition, deux fins gourmets, ajoutez une cuisinière bâloise amatrice de pâtisseries, une dose de financement participatif, saupoudrez d'idées toutes fraîches et relevez le tout avec un soupçon de créativité, d'innovation et d'ouverture d'esprit.

Mais commençons par le début et remettons les ingrédients dans l'ordre. Lea Gessler a étudié le théâtre et la littérature à Bâle, Berlin et Paris. En parallèle, elle a travaillé plusieurs années dans la restauration avant de décider en 2014 d'en faire son métier. Elle est installée comme cuisinière et boulangère à Paris, lorsque Felicia Schäfer et Leon Heinz, fondateurs de la Société internationale des gourmets (Internationale Gastronomische Gesellschaft), lui proposent de faire revivre à Bâle une boulangerie vieille de trois siècles. Alors qu'elle songe à entamer une formation en pâtisserie, l'envie d'investir toute

sa créativité dans ce nouveau projet est la plus forte. Lea Gessler quitte donc son travail et rentre immédiatement dans sa ville natale.

Nos «apprentis pâtissiers» se laissent guider par le principe de base de la Société internationale des gourmets: renouer avec une gastronomie fine et créative. Manger doit être selon eux perçu et célébré comme un acte de création. La boulangerie KULT, située dans la Riehentorstrasse à Bâle, se veut le point de ralliement d'une clientèle diverse et de «gourmets amateurs de pâte levée et de cuisson au four». C'est le rendez-vous des mères de familles qui recherchent un bon pain complet bio et des gymnasiens qui craquent à midi pour un délicieux croque-monsieur. Les prunes fraîchement cueillies du jardin et la farine de la région y côtoient les kiwis de Nouvelle-Zélande.





«Nous n'avons pas cherché
cette boulangerie, c'est elle qui
est venue à nous.»

«Notre boulangerie est une sorte d'atelier créatif avec un four à disposition», confie Lea Gessler en parlant de son lieu de travail. Avec son équipe, elle est toujours à la recherche de nouvelles saveurs. Ses idées culinaires sont testées vite et sans façon. Pourtant les recettes ne sont pas essayées uniquement par les membres de l'équipe. Les clients sont eux aussi directement impliqués et peuvent transmettre leurs suggestions personnellement aux boulangers de KULT ou via les réseaux sociaux. Ils peuvent aussi apporter eux-mêmes des ingrédients et attendre avec une bonne tasse de café de déguster un gâteau confectionné par exemple avec les fruits de leur jardin.

Quentin, boulanger de formation, est venu compléter l'équipe, qui compte désormais quatre membres. Tous considèrent que leur approche non conventionnelle

fait souffler un vent de nouveauté sur le vénérable secteur de la boulangerie. Lea a conscience de s'être lancée dans le projet avec beaucoup d'inconscience. C'est peut-être justement l'ingrédient indispensable pour ne pas se laisser décourager par les défis. Lea Gessler ne se fait aucune illusion. La voie qu'elle a choisie est difficile, nécessite du courage et le feu sacré.





«Nous gérons en quelque sorte un atelier créatif, mais avec un four.»

Les membres de l'équipe KULT apprécient de ne pas être prisonniers de vieux carcans et de pouvoir développer eux-mêmes leurs méthodes et leurs processus, sans chichis. «Nous adaptons tout en permanence jusqu'à ce que cela nous convienne. Parfois, il faut simplement aussi laisser les choses se passer», ajoute Lea Gessler. Pour elle, l'aspect humain est le plus important, qu'il s'agisse des collègues ou des clients. Cette boulangère pleine de créativité accorde une grande importance aux ingrédients qu'elle utilise et qui, dans la mesure du possible, proviennent de la région. Elle visite elle-même les ateliers de production et vérifie sur place que ses exigences en matière de saveurs et de durabilité sont bien respectées.

L'ouverture officielle de la boulangerie a été précédée d'une phase extrêmement créative d'essais et de perfectionnement de recettes. La préparation de petits pains, de kouglofs, de biscuits et d'autres délices a été ainsi longuement peaufinée, avant de faire le bonheur de la clientèle bâloise.

