

Par  
Jean-Luc  
Péchinot



# Les brioches de la gare

Proust avait sa madeleine.  
Les Tourangeaux ont leur brioche.  
Toute la Touraine la connaît.  
En cent cinq ans et sur quatre  
générations, la brioche Lelong est  
même devenue plus qu'une institution,  
un monument historique.

"L'art de mon artisanat, c'est de ne rien changer." Quelques mots suffisent à Eric Lelong pour expliquer la pérennité de sa maison centenaire. Quatre générations qu'on y vend de la brioche. Dans un monde où tout change, vite, trop vite, à la vitesse du TGV, "les brioches de la gare" tiennent bon. Aussi emblématique de Tours que l'éléphant Fritz et la place Plumereau, la brioche Lelong tient du monument historique. On y venait avec sa grand-mère, on y revient avec son arrière-petite-fille. Plus que de la brioche, on y vient chercher de la "rassurance". De l'émotion, puisqu'on entre ici dans un lieu de mémoire. De sa propre mémoire. "Je suis rentrée là pour la première fois en 1950", se souvient Gisèle Georget, à 90 ans la plus ancienne cliente, fidèle depuis soixante-deux ans à la "nature". "Quand je vais voir ma mère à la maison de retraite Velpeau, je passe toujours pour lui prendre une "chocolat". Pour elle, la brioche de chez Lelong, c'est plein de souvenirs, tout au long de sa vie. Et puis quand on passe devant, comment résister à cette odeur. On succombe forcément", plaide en flagrant délice maître Baleynaud, l'ex-équipier de Jean Royer étant aussi un habitué de la seule brioche au monde ne vendant que de la brioche.

Quelle histoire ! Laquelle nous ramène donc à la Belle Epoque et à Paul Lelong, fils d'un boulanger de la rue Auguste-Chevallier. Après s'être établi boulevard Heurteloup, cet excellent pâtissier fit l'acquisition, pour cinquante-cinq mille francs, d'une autre boulangerie du quartier, à l'angle de la rue de Bordeaux et du Grand Hôtel. Le 29 juillet 1907, l'étude de maître Vassor enregistrerait "au nom du peuple français" cette cession de fonds de commerce, le nouvel acquéreur s'engageant à verser au propriétaire du bâtiment un loyer annuel de deux mille quatre cents francs payable par trimestre... et à balayer la partie du trottoir se trouvant devant la façade du commerce.

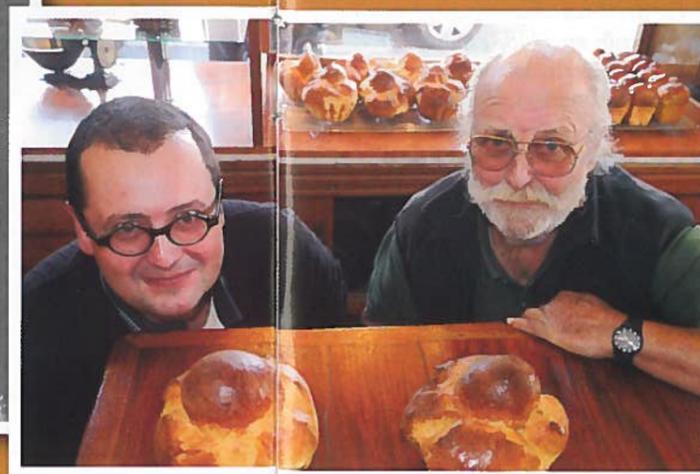
Avec de l'ambition et la gare en face, une affaire comme ça, c'était du gâteau... Si le pain nourrissait largement le tiroir-caisse, la pâtisserie n'en générait pas moins déjà un beau chiffre, la vente de brioches et croissants chauds, chaque après-midi à 3h, ayant vite suscité un bouche à oreille. La "bérioché", comme on l'appelait dans nos campagnes, c'était un luxe accessible à beaucoup, le délice du dimanche. Le succès fut tel que, le samedi, le patron devait parfois assurer le service d'ordre dans sa boutique. Un sacré personnage, ce monsieur Paul ! Aussi fort en gueule que de tour de taille. Pesant plus d'un quintal, il a un solide appétit. "Un poulet et moi, on est deux à table", aime-t-il répéter en prenant son vermouth au Nantes, le bistrot d'en face, où il passe de joyeux moments avec son chien de chasse, qui pisser parfois sur les longues jupes des dames. Entre deux tournées de quinquina, il prend un certain plaisir à descendre au fournil afin de montrer que c'est bien lui le patron. Ses coups de gueule sont tels qu'un jour, sitôt le patron remonté, Joseph, le chef-pâtissier, baissera son froc et se tapera le cul dans la pâte à croissant, en scandant un "Le singe, il m'emmerde !"



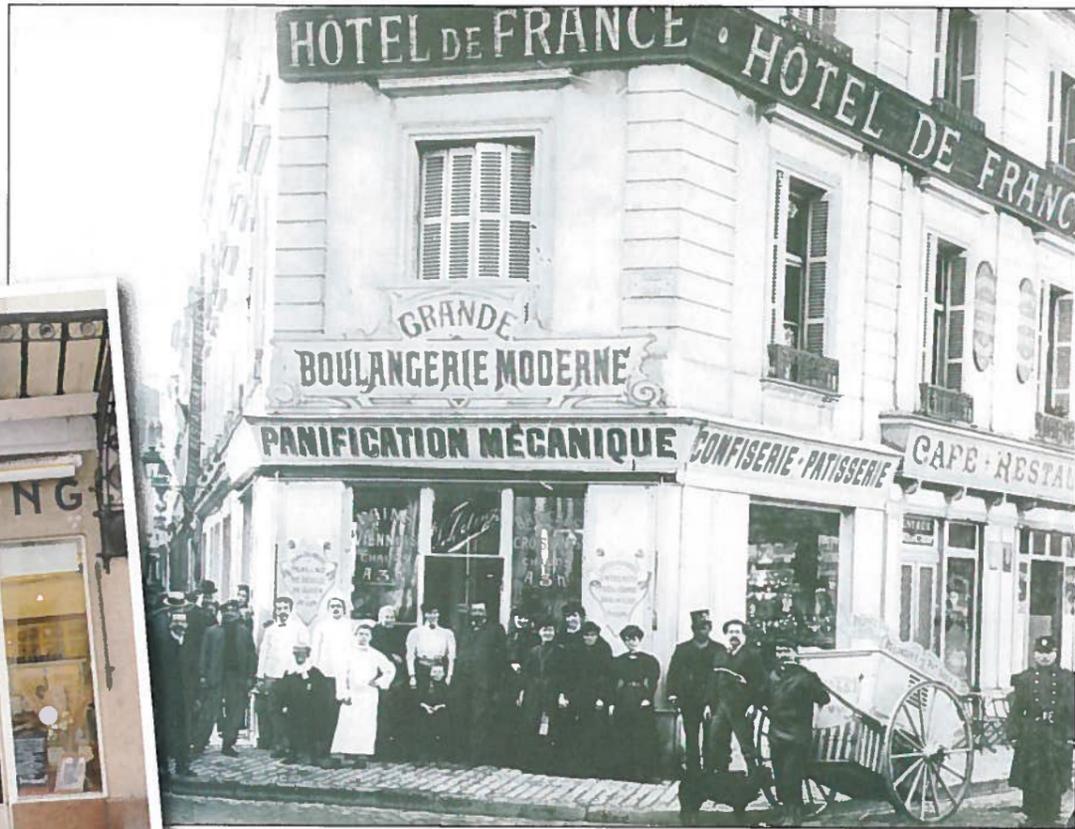
Paul Lelong



René Lelong



Serge Lelong et son fils Eric perpétuent avec passion la tradition des "brioches de la gare".



Un commerce sans équivalent à Tours. Même emplacement, même activité, même famille depuis 1905. Trois ans plus tard, Gabrielle et Paul Lelong (derrière leur fils René) posaient devant la Grande Boulangerie moderne, fière de leur "panification mécanique".

Ayant pris les rênes de l'affaire en 1925, René Lelong, le fiston, moins fêlard et plus bosseur que son père, fera lui aussi passer de sacrés quarts d'heure à ses employés, allant jusqu'à leur donner des pastilles de vitamines les jours de gros boulot, quand sur le trottoir la queue se prolonge jusque devant chez le tailleur. Bon gestionnaire, l'homme est si rigide qu'il va jusqu'à payer dans son magasin la brioche de sa petite faim. Un magasin qui, en ces Années folles, s'est offert un nouveau décor, parallèlement à la modernisation du Grand Hôtel voisin. Dotée d'un nouveau mobilier en acajou de Cuba, signé par l'ébéniste d'art Dorian, la maison fait désormais salon de thé. Lequel ne perdurera pas au sortir de la guerre, monsieur René ayant été exaspéré par la présence répétée d'agaçantes "professionnelles" autour des tasses. Plus de pain non plus, la pâtisserie et la confiserie (sucres d'orge et pruneaux fourrés) assurant la renommée de cette affaire prospère. Religieuses, génoises ou brioches, Lelong, c'était un nom. Une notoriété telle que Serge, le troisième de la dynastie Lelong, devenu maître des lieux en 1968, osera franchir le pas : on ne vendra plus chez lui que de la brioche, à un prix raisonnable. Georgette et Odette, les historiques vendeuses, auront du pain sur la planche. La notoriété est telle que des gourmandes voyageant de Bordeaux à Paris choisissent spécialement un train s'arrêtant en gare de Tours pour faire provision de la suprême viennoiserie.

Avec monsieur Serge, qui courut les 24 Heures du Mans en 1964, avec Philippe Farjon pour co-pilote, c'est encore un Lelong de tempérament qu'on attend au tournant. Un virage bien négocié. Bien que rangé des voitures, le risque-tout a toujours soif d'aventure, au point de s'offrir l'Amérique, en 1982. New-York, carrément. Voilà la petite brioche à la conquête de la Grosse Pomme : "Lancer de la brioche aux Etats-Unis, fallait oser, d'autant plus que le mot n'existe même pas en anglais, mais s'installer au cœur de Manhattan, ça relevait presque de la

provocation." A l'angle de Broadway et de la 36<sup>ème</sup> rue, "The Golden Brioche", présentée comme "The King's Bread" (le pain des rois) connaît d'ailleurs des débuts difficiles. Okay pour le croissant et la baguette à la française quand on a envie de faire chic (plus que par goût, la croûte "abîmant" les gencives de l'Américain moyen), mais de là à s'aventurer sur un produit inconnu. Jusqu'au jour où l'audacieux pionnier crée une brioche aux épinards. De la brioche fourrée, c'était ça la bonne idée ! En version sandwich (thon, jambon...) et en version américaine (cannelle, myrtille...), la Golden Brioche décollera si bien que mister Lelong investira dans quatre succursales, jusqu'à Broadway et Wall Street. "Fallait bosser. Je me levais à 5h du matin et j'étais très présent en magasin. Un jour, un client m'a demandé si j'avais un rapport avec la brioche de Tours, où il avait fait médecine en 1930. Ce qui l'avait mis sur la piste, c'était notre vieille photo du magasin en 1908, exposée en vitrine", se souvient le "french golden boy", le succès de sa brioche à la Popeye ayant bientôt agacé Brutus.

L'étonnante réussite du briocheur tourangeau, devenu "baker consultant" (conseiller en boulangerie), finira en effet par incommoder certains indigènes, les vitrines de son magasin principal ayant été brisées six fois : "Nick Panarella, l'un des plus grands détectives new-yorkais, a remonté la filière et découvert que le commanditaire de ces saccages était un homme d'affaires très connu qui voulait m'évincer de cet emplacement en or. Mais j'ai tenu bon et j'ai continué à vendre dans l'année mes deux millions de brioches. Ma mère avait 82 ans quand je lui ai fait traverser l'Atlantique pour lui montrer mes magasins. Je l'ai fait transporter en limousine, d'un magasin à l'autre, mais elle n'a même pas été déboussolée", raconte le fils prodigue, qui, las des assauts de la mafia, finira en 1995 par décrocher du Nouveau Monde.

"Quand dans la rue, l'odeur de la brioche toute chaude vous prend, on succombe forcément", plaide maître Baleynaud.



Résidant près de Blois et rendant visite à leur fille, Marie et Claude Mizzi s'arrêtent toujours à la brocherie sitôt sortis de la gare. Depuis 1960 !

De la plus ancienne cliente, Gisèle Georget, 90 ans, à une récente, Chavanna Loch, 23 ans : deux habituées qui attestent de la pérennité de l'affaire.



Face au McDo', une boutique dont le décor reste le même depuis les années vingt. Autour d'Ina, la patronne, Dominique, Sylvie, Marinette et Frédérique, quatre vendeuses toujours aimables. Les étudiants étrangers de l'Institut de Touraine y passent même des tests de conversation.

S'étant recyclé dans la transformation de voiturettes de golf en véhicules électriques utilitaires (dans les cent cinquante par an), l'ex-pilote a aussi passé la main à Tours, tout en veillant au grain. Place à Eric, le quatrième de la lignée, qui s'est donc empressé de ne rien changer, les fournisseurs de la brocherie Lelong étant les mêmes depuis Mathusalem. Les farines ? Depuis plus d'un demi-siècle, celle des Grands Moulins de Ballan, à mi-chemin de la boulangerie et de la pâtisserie. Les œufs ? Livrés deux fois la semaine par les fermiers de la Gaillardière, à Sonzay, et cassés à la main, toujours humés, au cas où... La matière grasse ? A la fois de la margarine et du beurre. Le levain ? A partir d'une levure de bière, on n'en saura pas plus. Mais le plus important, c'est de maîtriser la fermentation, le temps de repos (de 12 à 14h) variant en fonction de l'humidité ambiante. Pas évident de jouer avec des températures qui vont de -10° à +30° : "On est dans l'alchimie."

Impossible bien sûr de savoir combien de brioches sont là fabriquées chaque jour par Jean-Luc, Olivier et Jean-Marie, qui s'agitent en sous-sol depuis plus de trente ans. Dès 4h du mat', la fournée des quarante-huit briochettes (0,50 €) ouvrant le ban à 7h30, avec essentiellement des habitués prenant leur train dans la foulée. Place ensuite aux retraités et aux gourmands du petit creux de 11h, avant l'affluence féminine du midi. Passé le calme du début d'après-midi, c'est à nouveau la queue. Un goûter brioché qui précède la vague des retours en gare : "On ferme quand on n'en a plus. En général du côté de 19h30", souligne Sylvie, depuis treize ans "la plus grande gueule des quatre vendeuses" (dixit monsieur Serge), auquel s'ajoute Ina, la blonde épouse biélorusse d'Eric. Des vendeuses à la fois efficaces et cordiales, qui trouvent même le temps en pleine

queue de dire deux trois mots aux habitués, voire de répliquer aux plaisanteries un peu salées de Jacky, l'un de ces fidèles. Elles ont pourtant fort à faire, dorénavant, Sylvie, Frédérique, Dominique et Marinette. Alors qu'elles devaient jusqu'alors se contenter de choisir dans leurs bannettes "une petite" ou "une grosse" "nature" (90 cts et 2,80 €) ou "une chocolat" (1€), voire une "longue" (2,50 €), voilà que leurs patrons leur a demandé de faire de l'injection. Une idée de monsieur Serge qui, à New-York, avait donc fait recette avec un appareil de son invention, qui permettait de fourrer une brioche illico presto. Une nouveauté porteuse à en juger par le succès de l'injection au Nutella (jusqu'à soixante-dix un samedi), surtout pour le quatre-heures, d'autres injections sucrées étant proposées avec de remarquables confitures corses aux parfums originaux (fraise-clémentine, pêche-abricot-miel, myrte, arboise, châtaigne...). Le midi, les becs salés leur préfèrent celles aux faisselles de saumon fumé ou de roquefort. Une sacrée nouveauté tout de même pour un magasin dont le décor n'a quasi pas bougé depuis les années vingt.



Un décor immuable qui mériterait d'être classé tant on est là dans un magasin de patrimoine. Un lieu dont les deux tiers des clients sont des "habitués" qui ont pris l'habitude il y a déjà un certain temps. Bien avant l'ère de la restauration de rue... et du McDo. Justement, celui de la gare est installé juste en face. Générant, pour sa superficie, l'un des plus gros chiffres d'affaires du groupe en France, le Big Mac de l'Oncle Sam n'a pourtant pas eu raison de la petite brioche des Lelong père et fils. "Même pas eu peur", fanfaronne Serge. On vous l'a dit, un monument historique. ■