

Vu des États-Unis.

Le fabuleux destin de Tharshan Selvarajah, boulanger lauréat de la "Meilleure baguette de Paris 2023"

Ce boulanger sri-lankais livre tous les jours la meilleure baguette de Paris à l'Élysée. Mais il n'a pas encore demandé la nationalité française, après dix-sept ans passés dans l'Hexagone. Le "New York Times" l'a rencontré et il raconte son itinéraire peu ordinaire depuis son arrivée en France.

La plupart des matins, vers 6h30, Tharshan Selvarajah arrive au palais de l'Élysée, siège de la présidence française, et décharge une trentaine de baguettes dans le scanner de sécurité.

Le pain synonyme de la France est sacré, mais pas au point de passer sans vérification dans la bouche du président Emmanuel Macron.

La baguette, dans sa plus haute expression, n'est pas non plus le domaine exclusif des boulangers français. M. Selvarajah est un immigré sri-lankais qui vit en France depuis 17 ans mais n'a pas encore demandé la nationalité française, alors même que son pain a atteint le sommet de la reconnaissance gustative gauloise.

Cette année, la France a célébré le 30e anniversaire du "Grand prix de la baguette de tradition française", organisé par la mairie de Paris. M. Selvarajah, 37 ans, un barbu intense à l'éthique de travail féroce, a remporté le concours, sa création l'emportant sur 126 autres baguettes.

Son prix ? L'honneur, pour l'année suivante, de livrer ces baguettes à M. Macron et à son équipe. Il a également reçu quelque 4 250 dollars. La popularité du boulanger est aujourd'hui telle que de longues files d'attente se forment devant sa boulangerie, Au Levain des Pyrénées, en bordure de l'est parisien.

Un samedi matin, M. Selvarajah a expliqué ce qui rendait son pain spécial. Assis dans un café voisin, il a levé les mains.

"Dieu nous a donné à tous des mains différentes", a-t-il dit.

Un sourire se dessine sur son visage. "Le poulet au curry de ma mère et le poulet au curry de ma femme ont beau utiliser le même poulet, ils n'ont pas le même goût", a-t-il déclaré.

"Dieu m'a donné les mains pour faire la meilleure baguette de France ! Je ne suis jamais en colère contre la farine lorsque je pétris la pâte".

La baguette de tradition est composée de farine, d'eau, de sel et de levure. Un point c'est tout. Cela semble simple et, d'une certaine manière, ça l'est. Pourtant, tant de choses dépendent d'une baguette parfaite, et la baguette parfaite est insaisissable.

Une croûte dorée et croustillante doit envelopper un intérieur moelleux et légèrement salé, ponctué de petits sacs d'air, appelés alvéoles, qui donnent à la baguette une consistance légèrement moelleuse. L'aspect, le goût, la texture et l'odeur doivent trouver une harmonie délicate.

Cela demande beaucoup de travail. M. Selvarajah était un peu irrité parce que ses vendeurs n'étaient pas venus à la remise du prix. Il y a toujours une excuse, a-t-il dit. Il travaille six jours par semaine, jusqu'à 10 heures par jour, et pense qu'une telle industrie - typique des immigrants qui tentent de s'implanter dans un nouveau pays - peut expliquer pourquoi plusieurs lauréats du prix de la baguette au cours de la dernière décennie ont été d'origine tunisienne ou sénégalaise.

Le concours lui-même est anonyme. "Les baguettes sont numérotées après avoir été déposées par les candidats, puis touchées, senties et goûtées par un jury d'experts", a déclaré Olivia Polski, la haute fonctionnaire de la mairie qui supervise le concours, dans une réponse envoyée par courrier électronique. Selon elle, la meilleure baguette doit être "bien cuite, légère et aérée. Elle doit crépiter dans la bouche".

L'immigration est un sujet politique explosif en France - M. Selvarajah a déclaré qu'il avait parfois été confronté au racisme et aux préjugés - et les nombreuses réussites parmi les échecs ont tendance à être occultées par les polémiques. Les immigrants exercent souvent des métiers que les Français ont commencé à fuir.

La boulangerie est "un métier difficile", a déclaré Charlotte Quemy en mangeant un croissant qu'elle qualifie de "top" à l'extérieur de la boulangerie de M. Selvarajah. Elle habite à l'autre bout de la ville mais aime s'y arrêter lorsqu'elle rentre chez elle après son travail dans le secteur de la technologie. Le point de vue français est le suivant : "Au diable le lever à 3 heures du matin ! Au diable le fait de se lever à 3 heures du matin !

M. Selvarajah est arrivé en France du Sri Lanka en 2006 et a commencé à travailler dans un restaurant italien où il préparait des salades et des desserts. Par l'intermédiaire d'un client régulier du restaurant, Xavier Maulavé, propriétaire de plusieurs boulangeries, il s'est vu proposer un emploi dans la fabrication du pain. "Je ne connaissais rien aux baguettes", a déclaré M. Selvarajah.

Peu à peu, M. Selvarajah a appris l'art de la baguette et est devenu chef boulanger en 2012. En 2018, il a participé pour la première fois au concours de baguettes et s'est classé troisième. Les affaires reprennent. En 2021, M. Maulavé, un investisseur, saisissant l'opportunité, a acheté l'un de ses magasins. Il déclare : "Et maintenant, le président de la France mange tous les matins une baguette du boulanger sri-lankais", s'est-il réjoui.

Il adore ses bâtons de pain. Ils mesurent environ 25 pouces de long. Ils pèsent environ 10 onces. La durée de conservation optimale de la baguette ne dépasse pas quelques heures, ce qui oblige souvent à retourner à la boulangerie dans la même journée.

C'est ainsi que la vie des Français tourne toujours autour de cette baguette immédiatement reconnaissable.

Bien sûr, il y a d'autres bons pains, et les rythmes de vie se sont accélérés, comme ailleurs. Mais certaines choses ne changent pas. Toute sauce onctueuse, par exemple pour une

blanquette de veau ou un bœuf bourguignon, doit être enlevée de l'assiette avec un morceau de baguette. Ne pas le faire serait un sacrilège.

Aucun camembert suintant ou jambon cru délectable ne peut être accompagné sans une baguette. Aucun petit-déjeuner au comptoir d'un café n'est complet sans une "tartine beurrée" - le divin beurre de France étalé en couche épaisse sur des bandes de baguette. Le fruit et le tanin d'un bon Bourgogne restent en bouche pendant que l'on mâche la baguette. Il trouve dans sa texture à la fois croquante et moelleuse, et sa légère salinité, le berceau parfait.

M. Selvarajah est venu à Paris, où vivaient déjà un cousin et un frère, parce qu'il ne trouvait pas de travail au Sri Lanka. Il a pris un petit appartement à cinq minutes de la boulangerie afin de pouvoir assurer les horaires épuisants des équipes du matin et de l'après-midi, tandis que sa femme et ses jeunes enfants vivent dans un appartement plus grand à l'autre bout de la ville.

"Je n'avais pas le choix", a-t-il déclaré. « Je les vois quand je peux. »

Il effectue deux ou trois pèlerinages par an à Chennai, en Inde, où il rencontre Sri Amma Bhagavan, un chef de secte contesté dont le mouvement religieux, initialement appelé Oneness, l'inspire. "Tout le monde est tellement tendu aujourd'hui et pense à l'argent de manière égoïste", a-t-il déclaré. « Il m'aide à être heureux dans mon cœur. »
Pourtant, dans son travail, certaines tensions sont inévitables. M. Selvarajah fume. "Trop de stress", dit-il. Il tousse. « C'est à cause de la farine, 100 kilos par jour ». Il est agité. "Il faut faire ses preuves tous les jours.

Sa femme, sri-lankaise, qu'il a épousée en France, est devenue citoyenne française, et ses deux enfants sont également français. Va-t-il faire de même ? "Peut-être un jour ?", dit-il, "mais pour l'instant, je n'ai pas le temps". Son permis de séjour de 10 ans suffit.

M. Selvarajah n'est toutefois pas tout à fait satisfait de ce que le prix a signifié pour lui jusqu'à présent. Il n'a pas été invité à rencontrer M. Macron, qui a pris un selfie avec d'autres lauréats. Il estime que les médias français lui ont accordé moins d'attention qu'à d'autres lauréats par le passé.

Il n'a pas non plus été invité à une fête organisée ce mois-ci par la confédération des boulangers français pour célébrer l'anniversaire de la création de la "baguette de tradition", définie avec force détails dans le "Décret Pain" de 1993, un texte typiquement français qui définit la procédure et les caractéristiques requises pour être considéré comme "traditionnel".

Le boulanger attribue ces préjugés au fait qu'il est le premier lauréat à ne pas être originaire de France ou d'un pays ayant des liens coloniaux avec elle. Il pense également que sa décision de ne pas devenir citoyen français est mal perçue. "Ce n'est pas agréable, mais je m'en fiche", a-t-il déclaré.

Il réfléchit un instant. "Je pense à étendre la franchise à Dubaï et au Sri Lanka, en promouvant des baguettes françaises fabriquées par un Sri Lankais. Il y a de grandes possibilités.

À la question de savoir si l'Élysée l'a payé pour toutes les baguettes livrées, il répond en haussant les épaules : "Pas encore. Peut-être à la fin du mois !".

[Juliette Guéron-Gabrielle a contribué au reportage depuis Paris. Roger Cohen. Il est le chef du bureau de Paris. Il travaille pour le Times depuis 33 ans et a été correspondant à l'étranger, rédacteur en chef à l'étranger et chroniqueur d'opinion.]