Daniel, le boulanger qui réinventa son métier pour se libérer

Un petit livret à la couverture orange, une impression ancienne,

un objet que l’on a envie de garder précieusement.

Il l’a écrit il y a quelques années, après avoir réinventé son métier.

Parce que la formule vaut le coup d’être dupliquée,

il voulait la partager…

— See more at:

http://side-ways.net/episode8/home.html#sthash.37VThhFx.dpuf

« Un métier ne doit pas vous emprisonner mais vous rendre libre », voilà la philosophie de Daniel Testard, boulanger à Quily dans le Morbihan. Il a choisi de ne travailler que deux jours par semaine pour pouvoir s'occuper de son jardin, faire de la musique, de la méditation, et écrire. A découvrir en vidéo, avec Sideways :

Daniel, le boulanger qui réinventa son métier pour se libérer ! from Side Ways on Vimeo.

Faire du pain, Daniel avait 3 ans quand il a commencé. Apprenti, puis ouvrier, il a tout abandonné à 24 ans car il ne trouvait pas le temps de s'épanouir, sa vie n'était faite que de pain. *« J'ai connu le goulag de la boulange »* dit-il.

Il lui aura fallu 7 ans pour revenir à son métier passion… mais pas de n'importe quelle manière. Il a non seulement revu sa manière de faire du pain (levain naturel, fermentation lente, blés anciens, eau de pluie), mais il a aussi réinventé le concept de boulangerie de village : il laisse la caisse aux clients qui peuvent librement venir prendre leur pain. Et comme *« vendre le pain, c'est autant de temps que de le fabriquer »*, Daniel ne travaille que deux jours par semaine. Il peut donc consacrer les autres jours à ses autres passions : le jardin, la musique, l'astrologie humaniste et l'écriture.

« De cette manière, facile à appliquer, on peut faire revenir des artisans dans les villages » dit-il.
Et pourquoi pas ?

Le reportage mutimédia (texte, vidéo, sons) est à retrouver en intégralité sur le site de SideWays

Plus d’infos

Le site de SideWays

Pour participer au projet qui est collaboratif, cliquez ici