

Story Restauration n° 01

De la farine, de l'eau et de la vie

Peu de gens savent aujourd'hui, tout le travail, les valeurs et le capital humain nécessaires pour confectionner un simple aliment. L'espace Restauration du Kaiserhaus cherche à recréer ce lien. Prenons un pain de qualité et suivons son parcours du moulin jusqu'au four.



Le bon pain... Une question de goût ? Pas seulement.



Au commencement était la farine. Elle trouve ses origines dans la vallée de l'Emmental, autrefois connue comme le grenier à blé du canton de Berne. À une petite heure de voiture à peine, lové dans un paysage de collines, de prairies et de vieilles fermes, se trouve le moulin de Schwanden. Une bâtisse en bois chargée d'histoire. Sur ces cinq étages aux dimensions étiquées, le meunier, Simon Baumann, et sa famille moulent les céréales de la région à l'aide de machines qui, pour certaines, datent encore des années 1930. Ancien menuisier, Simon a repris le moulin en 2016 et n'a quasiment pas cessé, depuis, de faire tourner les meules. Blé, épeautre, avoine, orge, sarrasin, lentilles : chaque année, ce sont près de 360 tonnes de grains issus des exploitations agricoles de la région qui sont transformées en farine.

De petites quantités pour plus de qualité

Devant le moulin, un tracteur est justement en train de décharger de l'épeautre.

Après être passé par le nettoyeur, le grain est pesé, séparé des cailloux auxquels il est mélangé et moulu en plusieurs étapes. Les 100 kilos d'épeautre devront passer par tous les étages de la bâtisse entre huit et douze fois pour donner 50 kilos de farine environ.

Pourquoi se donner tant de peine ? « Nous travaillons de petites quantités, selon des méthodes qui respectent la matière première. Ces processus permettent de conserver les vitamines et les minéraux des céréales et évitent donc d'avoir recours à des additifs », explique Simon. La farine ainsi obtenue n'a rien de standardisé. C'est une matière vivante : « Selon la récolte, elle va réagir différemment à la cuisson. C'est un phénomène naturel. »

Le travail du meunier est physique. Et les journées sont évidemment trop longues pour être vraiment rentables. « Mais quand on est passionné par son métier, c'est suffisant pour vivre. »

Sur cette page :
Le moulin de Schwanden est lové dans la vallée verdoyante de l'Emmental. Les exploitations agricoles de toute la région viennent y livrer leur grain.

Page suivante :
Simon Baumann et son équipe en plein travail. Dans ce moulin en bois des années 1830, on a conservé de nombreuses méthodes ancestrales.

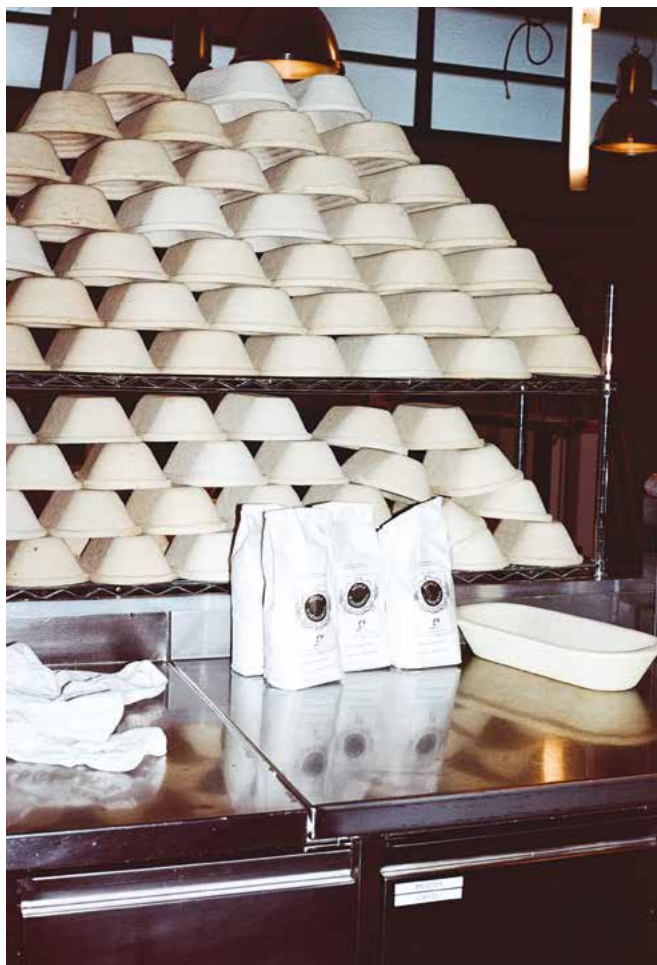
Le Kaiserhaus à Berne – Un espace dynamique ouvert à toutes et à tous au cœur de la ville

L'histoire du Kaiserhaus, situé dans la Marktgasse, remonte au XIXe siècle. Autour de la cour intérieure, ses bâtiments classés monuments historiques ont été complètement restaurés, rénovés et perfectionnés pendant six années de travaux.

À partir du 10 avril 2026, le public y découvrira un espace qui rassemble commerce circulaire, gastronomie contemporaine et expériences uniques. Outre le Moneyverse, espace immersif et didactique sur le thème de l'argent, le Kaiserhaus accueille des commerces locaux, des boutiques artisanales, un café-bar dans la cour, le Kaiser Deli et la Brasserie Kaiser. Un nouveau lieu de rencontre qui redonne vie à ce monument historique au cœur de Berne.

www.kaiserhaus.ch





Valeurs d'hier et d'aujourd'hui

Comment expliquer le soudain regain d'intérêt pour cet artisanat ? Pourquoi voit-on, en pleine ville, les gens faire la queue pour du pain au levain, comme s'il s'agissait de la dernière nouveauté à la mode ? « Je pense que nous sommes simplement en quête de lien avec les produits, avec les producteurs et productrices, avec la qualité », souligne Severin Aegerter, membre de l'équipe Restauration du Kaiserhaus. Lorsqu'il était enfant, dans la vallée de Simmental, la nourriture de qualité n'était pas un luxe : elle faisait partie du quotidien. Il a été profondément marqué par la boulangerie familiale où l'on faisait cuire du pain au levain dans un four à bois. « Avec l'industrialisation et la standardisation, beaucoup de choses ont perdu leur vraie valeur. Et c'est une frustration, tant pour les consommatrices et consommateurs que pour les productrices et producteurs, qui apprécient les retours et les avis de leur clientèle et éprouvent de la fierté et de la satisfaction lorsque d'autres aiment leurs produits. « Au Kaiserhaus, nous cherchons à restaurer un peu de cette interaction et, peut-être, à combler, dans une certaine mesure, le fossé qui s'est creusé entre ville et campagne. »

Un environnement propice à la vie

Pour découvrir comment la farine, une fois moulue, est transformée en pain, poussons jusqu'au fournil Copain du restaurant Löscher dans l'espace Alte Feuerwehr Viktoria, à Berne. Ce matin, tout est calme et paisible. Une délicieuse odeur de croissants au levain s'échappe du four. Dans un coin, une pâte à pain repose.

De la farine, de l'eau et de la vie : il n'en faut pas plus pour faire du bon pain au levain, explique le boulanger, Patrice Bachmann, en montrant le levain mère de plus de 30 ans qu'il conserve dans un bocal. Il l'a hérité d'un ami restaurateur. Les levures et les bactéries lactiques qu'il contient sont maintenues à des températures douces et régulièrement nourries de farine.

Une question de temps

Il faut bien comprendre qu'avant la mise au four, un bon levain est vivant. « C'est ce qui fait la différence entre notre pain au levain et celui du supermarché. Dans les boulangeries de grande distribution, on manque tout simplement du temps nécessaire pour cultiver les bactéries présentes dans la pâte à pain. Souvent, elles meurent rapidement. »

Pour que le levain se développe correctement, Patrice le laisse reposer quatre heures et demie en le mélangeant régulièrement avec des gestes d'expert, jusqu'à l'obtention d'une texture idéale. La pâte est ensuite divisée en portions et façonnée en pâtons circulaires à l'aide d'un racloir. Ceux-ci sont de nouveau repliés avec soin, avant

d'être placés au réfrigérateur pour 20 à 44 heures dans des paniers de fermentation. C'est ce qu'on appelle le levage de la pâte. « Plus le temps de levage est long, plus le pain sera digeste, aromatique et nutritif, et plus il se conservera longtemps. C'est pendant cette étape que le gluten se dégrade et que les éléments nutritifs sont libérés. Pour finir, la pâte est enfournée et cuite à température très élevée, avec beaucoup de vapeur. C'est ce qui donne une croûte rustique, dorée et qui sent bon. Plus les différentes étapes de travail ont été respectées, meilleur est le pain », conclut Patrice.

Vivre de pain seulement ...

... ne serait pas rentable pour cette boulangerie. C'est la raison pour laquelle Patrice organise des ateliers au cours desquels il transmet son savoir-faire à d'autres passionné-es. « Mes débuts en tant que boulanger datent seulement de la crise du coronavirus. J'apprends encore chaque jour et je suis heureux de pouvoir transmettre mon expérience à d'autres. Manger du pain, c'est toujours réconfortant. Mais le travail en lui-même est déjà bienfaisant. C'est ce que j'ai constaté, non seulement chez moi, mais aussi chez les personnes qui participent aux ateliers. Elles en ressortent toujours apaisées. Travailler le levain, c'est apprendre et s'adapter constamment. »

Boire et manger au Kaiserhaus

Contemporain et intemporel. Autant que possible, local et équitable. Issu de cultures et d'exploitations que nous connaissons bien. Mijoté, cuisiné, mélangé et agrémenté avec compétence, amour et enthousiasme. Tous les restaurants du Kaiserhaus cultivent la vision de l'humain. Car, autour d'un verre et d'une bonne table, on crée toujours des liens.

Brasserie Kaiser : Un nom raffiné, une ambiance sophistiquée. Mais des saveurs accessibles, qui s'accordent parfaitement avec une bière ou un verre de vin. En intérieur, des banquettes confortables, à l'extérieur, une terrasse intimiste. Un lieu de rencontres, un lieu pour laisser libre cours à sa curiosité. Et une carte qui met l'eau à la bouche.

Kaiser Deli : Imagine une boulangerie, en mieux : pour garantir des circuits courts, nous avons notre propre four à pain et notre charcuterie. Que dirais-tu d'un sandwich au saucisson fait maison ? Ou d'un plat à réchauffer chez toi ? Jette un coup d'œil à ce qu'on propose.

Hof_Bar : Ici, l'ambiance musicale vient souvent de notre petite station de radio maison. Le café est délicieux, les cocktails, originaux... mais tout n'est pas lisse pour autant : nous aimons la fantaisie et l'improvisation. Découvre un lieu de caractère. Ou entre juste pour prendre un verre.



KH_GASTRO01_0004899



KH_GASTRO01_0005105



KH_GASTRO01_0005283



KH_GASTRO01_0005310



KH_GASTRO01_0005324



KH_GASTRO01_0005331



KH_GASTRO01_0005342



KH_GASTRO01_0005350



KH_GASTRO01_0005359



KH_GASTRO01_0005363



KH_GASTRO01_0005399



KH_GASTRO01_0005400



KH_GASTRO01_0005431



KH_GASTRO01_0005462



KH_GASTRO01_0005469



KH_GASTRO01_0005481



KH_GASTRO01_0005626



KH_GASTRO01_0005628



KH_GASTRO01_0005630



KH_GASTRO01_0005765



KH_GASTRO01_0005790



KH_GASTRO01_0005791



KH_GASTRO01_0005793



KH_GASTRO01_0005798



KH_GASTRO01_0005811



KH_GASTRO01_0005813



KH_GASTRO01_0005830



KH_GASTRO01_0005952



KH_GASTRO01_0006004



KH_GASTRO01_0006013



KH_GASTRO01_1820009



KH_GASTRO01_1820009



KH_GASTRO01_1820010



KH_GASTRO01_1820011



KH_GASTRO01_1820012



KH_GASTRO01_1820013



KH_GASTRO01_1820014



KH_GASTRO01_1820015



KH_GASTRO01_1820016



KH_GASTRO01_1820020



KH_GASTRO01_1820022



KH_GASTRO01_1820023



KH_GASTRO01_1820024



KH_GASTRO01_1820026



KH_GASTRO01_1820028



KH_GASTRO01_1820029



KH_GASTRO01_1820032



KH_GASTRO01_1820033



KH_GASTRO01_1820034



KH_GASTRO01_1820036



KH_GASTRO01_1850001



KH_GASTRO01_1850008



KH_GASTRO01_1850012



KH_GASTRO01_1850014



KH_GASTRO01_1850023



KH_GASTRO01_1850024



KH_GASTRO01_1850026



KH_GASTRO01_1850028



KH_GASTRO01_1850031



KH_GASTRO01_1850036



KH_GASTRO01_1870001



KH_GASTRO01_1870013



KH_GASTRO01_1870015



KH_GASTRO01_1870021



KH_GASTRO01_1870022



KH_GASTRO01_1870023



KH_GASTRO01_1870024



KH_GASTRO01_1870025



KH_GASTRO01_1870026



KH_GASTRO01_1870027



KH_GASTRO01_1870028



KH_GASTRO01_1870030



KH_GASTRO01_1870031



KH_GASTRO01_1870036



KH_GASTRO01_1890020



KH_GASTRO01_1890021



KH_GASTRO01_1890025



KH_GASTRO01_1890027



KH_GASTRO01_1890028



KH_GASTRO01_1890030



KH_GASTRO01_1890031



KH_GASTRO01_1890033

Story Restauration Kaiserhaus n° 01
De la farine, de l'eau et de la vie

Texte

Rainer Brenner

Photographie

Joëlle Lehmann

Concept et design

sofies Kommunikationsdesign
Hella Studio Creative Services

Banque d'images et de textes

www.kaiserhaus.ch/medias

Contact presse Kaiserhaus

media@kaiserhaus.ch

Kaiserhaus Bern

Marktgasse 37—41
CH—3011 Berne
www.kaiserhaus.ch

Copyright © 2025 Kaiserhaus
Tous droits réservés.