

Albert Elbilja, meilleur boulanger de l'année

Émilie Corbeil emilie.corbeil@journaldescitoyens.ca

Le 24 mai dernier, les lauréats des Lauriers de la gastronomie québécoise ont été dévoilés. Dans la catégorie boulanger de l'année, les honneurs ont été décernés à Albert Elbilja, qui souligne d'entrée de jeu avoir eu du mal à le croire, les sélectionnés étant des boulangers qu'il admire particulièrement. Albert et sa conjointe Johanne Martineau sont propriétaires de la Boulangerie Merci la vie, située à Piedmont.

Travailler avec les meilleurs et avec le meilleur

C'est d'abord parce que tout ce qui advient chez Merci la vie concourt à la qualité de la nourriture que le Laurier lui a été décerné selon Albert. Rejoint dans le grand jardin potager qui occupe désormais une part importante du terrain de l'établissement, Albert explique avec fierté comment lui et les membres de son équipe ont travaillé d'arrache-pied, souvent lors de leurs journées de congé, à tout construire, tout planifier.

Le souci de l'ingrédient est évident: on utilise le meilleur chocolat, sans compromis. Le sucre transformé n'a pas sa place chez Merci la vie. On y préfère le sucre d'érable, le miel, le brut de canne. Les farines utilisées n'ont rien à voir avec la boulangerie usuelle.

Maintenant, Albert prend un souci particulier à répondre aux cri-

tiques négatives qui se pointent sur le web: les prix qui ont cours à Merci la vie sont le reflet, d'abord, du coût élevé des matières premières avec lesquelles on a choisi de travailler. Ensuite, les salaires, qui ne sont pas courants dans le secteur de la restauration. Pour Albert, il est primordial d'attirer et de retenir du personnel de qualité et d'expérience. Plus encore, il milite pour une juste rémunération au regard du coût de la vie dans le milieu: «J'ai vu beaucoup de gens talentueux dans le métier, même qui l'étaient plus que moi, quitter pour devenir plombiers ou électriciens parce qu'ils ne pouvaient pas en vivre».

Ne jamais s'asseoir sur ses lauriers

Avec un Laurier en poche, il s'empresse de raconter qu'il ne s'assoira jamais dessus: «Le plus important, ce n'est pas de gagner, c'est de rester dans les finalistes. C'est la constance

qui est importante». Et la constance est au rendez-vous. Les Lauriers offrent un prix dans la catégorie boulanger depuis trois ans. Les deux premières années, Albert s'est retrouvé finaliste. La première année, il n'a pas gagné: «J'aurais été gêné de gagner. Je faisais du pain depuis trois ans alors que d'autres y avaient passé une vie entière». La deuxième année, le gala a dû être annulé à cause de la pandémie et aucun lauréat ne fut nommé.

Cette année, la troisième, Albert est particulièrement heureux de recevoir le prix, malgré qu'il ne s'y attendait pas, les finalistes étant des boulangers hors pair qu'il admire énormément. La reconnaissance est d'autant plus importante qu'elle provient de gens du milieu, qui composent le jury.

À Merci la vie, tout bouge. Rien ne stagne. La cuisine, qui s'est adjointe à la boulangerie et à la pâtisserie, va bon train. Le jardin potager est mis à

profit déjà. On se prépare à faire des glaces, à rouvrir pour les repas du soir, plus léchés. Même la farine change, alors le pain doit changer.

Faire front en pandémie

Tout juste installés dans leurs nouveaux locaux, la pandémie frappait à la porte. Une semaine plus tard, l'entreprise profitait d'un site web transactionnel: «Mes expériences professionnelles du passé m'ont servi dans ce cas-ci.» Avec Johanne à la gestion, tout a été très vite et a fonctionné bien au-delà de leurs attentes.

Au début, ils ont aussi bien tenté d'offrir leurs plats habituels en formule pour emporter. Mais «ça n'avait l'air de rien», selon Albert. C'est donc sur la pizza qu'ils ont misé. Une pizza faite d'ingrédients fins, avec une pâte en fermentation longue et cuite au four à bois, qui n'a pas grand-chose à voir avec l'offre

existante dans la région. Et ça a très bien fonctionné!

«On a d'abord pensé aux emplois. On ne voulait pas perdre notre équipe». Johanne a parfois fait cinq heures de route pour aller livrer du pain: «On n'a pas fait ça parce que c'était payant. On a fait ça pour montrer à notre monde qu'on était là», précise-t-elle.

Et pour Albert, ce fut peut-être une chance d'avoir un peu plus de temps; de pouvoir faire profiter l'entreprise de son pragmatisme. Il regarde, analyse, optimise tout. Il est fier d'avoir, de A à Z, fait les plans de la nouvelle bâtisse, dont le moindre pouce carré est optimisé en fonction des besoins. L'espace de travail, partagé entre la boulangerie, la pâtisserie et la cuisine, est ouvert sur la salle. Et c'est beau. Et ça sent bon.



Le jardin potager est désormais une fierté pour l'établissement, qui adapte sa cuisine en fonction de ce que la nature donne, au moment où elle le donne. — Photo: Émilie Corbeil

24 JUIN

FÊTE NATIONALE

VIVRE
LE QUÉBEC
TISSÉ SERRÉ!

Pour me joindre :
1 866 440-3091 | MH.Gaudreau@parl.gc.ca

Marie-Hélène
Gaudreau
Députée de Laurentides-Labelle

@MHGaudreauBQ