

EXPATRIÉS. Anil, le boulanger d'Inde

Anil Nawle est arrivé en France à 18 ans. Toute sa vie, il n'a fait qu'entreprendre et imaginer des projets. Il est boulanger à Lévig-nac et est né en Inde.

Sa tendance à l'hyperactivité lui vient peut-être de l'enfance: fils d'un militaire de carrière, il déménageait tous les trois ans au gré des mutations paternelles. L'école, il l'arrête à l'équivalent de la seconde chez nous pour s'engager vers un BEP d'agent administratif. Mais l'idée de travailler dans un bureau lui donne des boutons. Et puis la France, à 18 ans, pour suivre papa qui est nommé diplomate à l'ambassade de France à Paris.

La reconversion

Le jeune homme se tourne alors vers le métier de la restauration. Il ouvre un restaurant indien dans le 5^{ème} arrondissement de Paris. On est au début des années 80, c'est la grande mode des restaurants dits « exotiques ». Pour Anil, les affaires marchent fort, au point d'ouvrir un second restaurant, place de la Bourse. Et puis tout s'écroule au moment de la guerre du Golfe en 1990-1991: les hommes d'affaires désertent la capitale, les parisiens ne sortent plus. Anil a 35 ans, il vient de faire faillite. Anil quitte alors Paris pour

Bordeaux. Il est embauché par une entreprise traiteur dans laquelle il s'épuise: « charger-décharger le matériel, je ne pouvais plus le supporter, explique Anil, et en plus, on ne faisait pas de la qualité côté cuisine, ça m'a énervé ». Au hasard d'un moment de détente à la bibliothèque, il tombe sur un magazine qui annonce « devenez boulanger en moins d'un an, formation sérieuse ». Anil se lance dans l'aventure.

8 mois plus tard, il est boulanger diplômé. Pendant quelques années, il sera boulanger salarié chez un artisan à Pessac qui cuit son pain dans un four à bois.

«Le Four à bois» de Lévig-nac

Pendant des mois, au début des années 2000, Anil Nawle cherche à s'installer à son compte. Il finit par dénicher, rue Ste Colombe, dans la Bastide, un four à bois dans une boulangerie



Anil Nawle et Corentin, 20 ans, actuellement apprenti, associé aux projets.

fermée depuis des années. Mais une autre personne est « sur le coup »: Martine Haché a le même projet que lui. Les deux finissent par s'associer dans le « pari fou » comme il dit.

« Je n'avais rien dans les poches, et Martine non plus. Le propriétaire m'a loué le local quasiment gracieusement pour m'aider à démarrer. Le four était tellement humide que je l'ai mis en chauffe

pendant un mois nuit et jour avant de faire cuire mes premiers pains. J'ai ouvert officiellement le 1^{er} janvier 2003 ».

Aujourd'hui le tandem Nawle-Hache tient deux boulangeries, une à Duras et l'autre à Lévig-nac. L'aventure « Four à bois » est terminée, car Anil a racheté l'ancien garage Larrivet pour se moderniser. Il y a installé un fournil moderne aux normes européennes et malgré des 58



Martine Hache, associée avec Anil aux côtés de Samantha? 17 ans, qui vient de commencer son apprentissage.

ans, il a encore des projets.

Pâtisserie et restaurant

Avec son jeune apprenti qui terminera ses études de boulangerie en juin, Corentin Dal-Bo, il vient de créer une société pour passer la main en douceur dans les 10 ans qui arrivent. Corentin, d'7s son diplôme de boulanger en poche, poursuivra par un CAP de pâtisserie pour étoffer l'offre au magasin. Mieux encore, ils envisagent d'ouvrir un restaurant dans la partie de l'ancien

garage qui est non-utilisée pour l'instant. « Corentin, c'est comme mon fils, j'ai entièrement confiance en lui. Et je n'ai pas peur de travailler jusqu'à 68 ans pour l'aider à démarrer. Nous employons 5 personnes, y compris les apprentis que sont Corentin et la jeune Samantha qui vient de commencer ». Lévig-nac et « Le Four à bois »? « c'est ma plus belle réussite et ma plus grande folie. On ne va pas s'arrêter en si bon chemin ».

Annie UTEAU