

« Mon but est qu'il n'y ait pas d'invendus » : à Landerneau, l'ancien prof de maths est devenu boulanger

Par Hervé Corre

Le 02 novembre 2025 à 15h04

Ancien professeur de mathématiques, Matthieu Selme est devenu boulanger et ouvre, ce mardi, à Landerneau, sa boutique baptisée « Le Pain de Matthieu ».



Matthieu Selme propose une douzaine de pains différents au levain naturel. (Photo Le Télégramme/Hervé Corre)

Âgé de 44 ans, Matthieu Selme a passé la moitié de sa vie – 20 ans exactement – à enseigné les mathématiques dont dix au collège de Mescoat de Landerneau. « Cela fait aussi une dizaine d'années que je fais du pain pour moi. Et tant qu'à faire une cuisson, j'avais pris l'habitude de faire une fournée entière. Ce que je ne consommais pas, je le donnais à mes collègues du collège de Mescoat. Puis en 2019, j'ai passé mon CAP de boulanger en candidat libre pour pouvoir leur en vendre en toute légalité. À l'époque, il ne s'agissait pas encore d'en faire mon métier. J'étais simplement guidé par le plaisir et la passion. Puis, il y a deux ans, la bascule s'est faite dans ma tête », indique Matthieu.

En juillet, ce dernier termine son année scolaire au collège de Mescoat avec les corrections du brevet. « Puis, j'ai pris une dispo de droit pour élever un enfant de moins de 12 ans. Le mien en a quatre. Même si je suis toujours dans l'Éducation nationale, j'ai perdu mon poste, je n'ai plus de salaire et je ne cotise plus pour ma retraite », indique-t-il.

Au 18, rue de Brest

Comme la demande initiale était de s'occuper de son fils, Matthieu a adapté son projet pour pouvoir concilier son métier de boulanger et son rôle de père. Ce mardi 4 novembre 2025, il ouvre son commerce baptisé « Le Pain de Matthieu » et situé au 18, rue de Brest. On y trouvera une douzaine de pains différents, tous fabriqués à partir d'ingrédients bios (il est en attente de l'agrément) et de levain naturel, ainsi que quelques douceurs : briochettes, cookies, tartelettes choco-sarrazin. En revanche, pas de baguettes, de pains au chocolat ni de croissants.



Matthieu Selme ouvre sa boulangerie au 18 rue de Brest. (Photo Le Télégramme/Hervé Corre)

« Mon objectif ultime est qu'il n'y ait pas d'invendus et que sur l'ensemble de la filière, du producteur au consommateur, il n'y ait pas quelqu'un qui ait travaillé pour rien », précise Matthieu. C'est pour cela qu'en plus de fabriquer des pains qui, assure-t-il, se conservent au moins une semaine, notre boulanger a opté pour un fonctionnement particulier de son commerce. Le pain doit ici être réservé.

48 heures à l'avance

« Il suffit d'aller sur mon site Internet pour découvrir mes produits et être basculé sur le lien qui permet de commander et de régler via une cagnotte qu'on aura pris soin d'alimenter. Il faut au moins réserver 48 heures à l'avance, soit le dimanche à 14 h dernier délai pour retirer sa commande le mardi entre 14 h et 18 h, et le mercredi à 14 h pour venir le vendredi entre 12 h et 17 h 30 », détaille le boulanger.

En plus de vendre aux particuliers, ce dernier qui alimente déjà ses collègues de Mescoat ainsi que l'Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) « Prends-en de la graine », espère, à terme, fournir les personnels d'autres établissements scolaires ou entreprises afin de permettre aux salariés d'avoir du pain sur leur lieu de travail.