

« J'aime la transmission » : à Landerneau, Matthieu Selme anime un premier stage de fabrication de pain

Par Hervé Corre

Le 22 août 2026 à 17h00

[Ajouter Le Télégramme à vos sources préférées](#)

Ce samedi 22 août, à Landerneau, Matthieu Selme a animé un premier stage de fabrication de pain au levain naturel dans sa boulangerie de la rue de Brest.



Des proportions respectées, le juste grammage de sel et de levain, ainsi qu'une eau à bonne température : Matthieu a dévoilé les secrets d'une bonne pâte à pain. (Le Télégramme/Hervé Corre)

Après avoir été professeur de maths, Matthieu Selme a entamé une reconversion professionnelle qui l'a amené à ouvrir, en novembre 2025, une boulangerie bio au 18 rue de Brest, à Landerneau. Il y propose douze variétés de pain auxquels s'ajoutent quelques gourmandises (brioche, cookie). Aujourd'hui, plusieurs actualités rythment la rentrée du commerce.

Du pain sans passer commande

Jusqu'à présent, le pain de Matthieu devait obligatoirement être [réservé en ligne](#) puis être retiré en boutique les jours d'ouverture de celle-ci. Désormais, il sera possible d'entrer dans la boulangerie les mardis et vendredis sans avoir préalablement passé commande. Toutefois, Matthieu rappelle que la réservation en ligne reste le moyen le plus sûr de repartir avec le produit voulu : avec le passage impromptu, on devra se contenter de ce qui restera sur les présentoirs.

Par ailleurs, on peut désormais trouver le pain de Matthieu le mercredi au Café de la gare, à La Forest-Landerneau, ainsi que le vendredi à la Biocoop de Landerneau car notre boulanger a obtenu le label bio. « Pour autant, mes prix n'ont pas augmenté », fait-il remarquer.



Fin du pétrissage pour Matthieu. Au tour des stagiaires de s'y mettre. (Le Télégramme/Hervé Corre)

Faire soi-même

Mais, ce week-end, l'actualité de Matthieu, c'est ce stage de fabrication de pain au levain naturel qu'il organise pour la première fois dans sa boulangerie. D'autres suivront. « J'ai été prof de maths pendant vingt ans. J'aime la transmission », explique-t-il. Ce samedi 22 août 2026, elles sont sept à avoir décidé d'y participer.

Venue de Saint-Derrien, Christelle connaît déjà le pain de Matthieu qu'elle achète auprès de l'Amap « Prends-en de la graine ». « La fabrication est quelque chose qui m'intéresse. Et puis, j'aime bien faire les choses moi-même plutôt que de tout le temps acheter du « tout fait », explique-t-elle.

Landernéenne, Fabienne est venue « découvrir les secrets du pain, la magie du levain et de la fermentation ».

Éloïse, elle, arrive de Guipavas. « J'ai vu l'annonce sur Facebook. Comme c'était une offre nouvelle, j'ai voulu essayer. Le fait que le pain au levain soit bon pour la santé a aussi pesé dans ma décision », justifie-t-elle. Mais, dans son cas, des souvenirs plus lointains ont également motivé sa participation : « Lorsque j'étais petite, j'ai fait une colonie de vacances à la ferme durant laquelle j'ai participé à un atelier de fabrication de pain ».

Les sept stagiaires assurent avoir l'ambition de reproduire chez elles les techniques et recettes apprises durant un jour et demi. Car il faudra un peu de patience avant de déguster pains et brioches : pétris samedi, les pâtons pousseront toute la nuit pour ne sortir du four que ce dimanche. Rome ne s'est pas faite en un jour.