



## « *Le boulanger du village* »

- Manon Payeur -

J'avais pris rendez-vous avec l'homme d'affaires, m'excusant presque de lui prendre une heure de son précieux temps. C'est plutôt avec le citoyen *Alain Merlin* que j'ai conversé, sur le même ton qu'on placote avec son coiffeur.

*Alain*, c'est le patron de la boulangerie *Première Moisson* (Longueuil et Greenfield Park) et son équipe d'une soixantaine d'employés. Enthousiaste, il m'a fait faire le tour du proprio, s'interrompant pour blaguer avec le pâtissier, prenant au vol des nouvelles d'une boulangère, glorifiant celui qui a réparé le four à bois... À cette complicité bon enfant, ajoutez l'arôme de la dernière fournée de pain et un décor au cachet d'autrefois. Pause-détente pour le client.

Peu connu pour son implication sociale dans la communauté, le monsieur est un joyeux verbomoteur, qui vogue allègrement d'un sujet à l'autre : de la politique à la démographie; de la problématique des sans-abri aux responsabilités de l'employeur. Avec une deuxième succursale à Greenfield Park, il trouve le temps de suivre des cours, et mets encore lui-même la main à la pâte, « *par plaisir* ».

Mais au-delà des mots, il y a le geste gratuit. Avec une liste longue comme ça de dons et autres commandites, il avoue avoir un faible pour les organismes à vocation socioculturelle et pour ceux oeuvrant dans la distribution de denrées alimentaires auprès des plus défavorisés. (...)

### « *Il est bon votre pain Monsieur Merlin* » – Mathieu

« *C'est vraiment pas compliqué de donner quand tu reçois en masse* » dit-il, exhibant fièrement des recueils de témoignages d'écoliers qui ont pu déguster son pain. « *C'est important, de faire partie de ton milieu. Et puis, j'ai un peu de temps à donner* » (il travaille 6 jours par semaine). Outre le *Club Richelieu* où il s'implique auprès des jeunes, cet épicurien est membre de la *Confrérie des chevaliers du cidre du Québec*, car « *le cidre québécois bat de loin celui de France* », précise-t-il avec son accent français.

Contagieuse, cette générosité s'est propagée à son équipe, fière de remplir une commande de boulange spécialement identifiée « *non facturable* ». Bien sûr, l'altruisme procure une visibilité. Mais il observe que, depuis 10 ans, le client a modifié ses habitudes de consommation et apprécie davantage les variétés et les qualités de pains. En ce sens, la commandite et les dons représentent aussi une façon de leur faire découvrir des produits différents.

### Les gens d'ici

En affaire depuis 1995, il verra son commerce rasé par les flammes après 2 ans. « *Des clients pleuraient devant le brasier* » se rappelle-t-il. Il fouille et retrouve une carte de vœux, des lettres et remerciements à lui et son personnel. Parlez-lui de la crise du verglas, comment lui et tous ses employés - incluant le balayeur -, ont transformé la boutique en véritable usine à production de sandwiches : « *on livrait 4,000 sandwiches par jour au refuge du Cégep* ».

L'employeur ouvre son entreprise aux stagiaires des écoles de pâtisserie, accueille également des personnes ayant des problèmes de santé mentale comme stagiaire et en a embauché deux d'entre eux. *« C'est formidable tout l'encadrement et le suivi que les écoles assurent au stagiaire, autant qu'à l'employeur! On est gâté à Longueuil, on a tout ce qu'il faut : de bonnes écoles, pleins de services... »*

Gâté, dites-vous ?