

[Accueil](#) > [Bretagne](#) > [Landerneau](#)

Réservé
aux abonnés

À Landerneau, ses pains au levain sont pétris et façonnés à la main

Ce vendredi 24 octobre 2025, la première fournée de pain est sortie des fours dans la boulangerie de Matthieu Selme, à Landerneau (Finistère). Ces pains 100 % levain avec une longue fermentation avant cuisson sont issus d'ingrédients bios. L'ancien prof va privilégier les commandes en ligne.



Ce vendredi matin, Matthieu Selme a cuit sa première fournée riche de multiples pains et de brioches au levain. | OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 24/10/2025 à 17h21

[Lire le journal](#)



Dès la porte franchie, une bonne odeur embaume la boulangerie du Landernéen Matthieu Selme. Seul au fournil, le boulanger nous accueille au 18, rue de Brest en tenue blanche avec un grand sourire. Devant sa première fournée, il a des yeux pétillants et explique sa démarche avec conviction et passion. Mais avant d'être boulanger, il a enseigné les mathématiques durant vingt ans au collège de Mescoat, à Landerneau. Une reconversion mûrie, portée par une envie simple « **faire du bon pain 100 % levain, avec 0 % de levure chimique, 100 % d'ingrédients bios et sans chambre froide avec un pétrissage à la main. Ce pain est nourrissant, vivant et respectueux du temps** ». Diplômé boulanger depuis 2019, un examen qu'il a passé en candidat libre, il revendique « **un travail précis, patient et vivant** ».

L'envie de faire son pain remonte à 2015. « **J'ai fait des stages chez Nicolas Supiot, pionnier des boulangers paysans et mon premier levain vient de chez lui.** » Durant dix ans, dans une pièce de 9 m² chez lui, il fabrique des pains et des brioches, qu'il livre à une Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) et répond aux commandes des enseignants du collège.

Trois levains différents

Riche de ces années d'expérience, il décide d'ouvrir sa boulangerie et d'avoir pignon sur rue. « **Je produirai tout avec les trois levains différents que j'entretiens depuis dix ans. Ces levains sont de véritables êtres vivants, nourris chaque jour. Ils ont leur personnalité, leur rythme. Le levain, c'est le cœur de cette aventure.** » Lorsqu'il parle de son levain, mélange de farine fraîche et d'eau filtrée, fermenté naturellement, Matthieu aime en développer les atouts. « **Ces levains permettent une fermentation lente qui développe des arômes complexes, une mie moelleuse et une croûte savoureuse. Ce processus rend aussi le pain plus digeste, le gluten est prédigéré, l'indice glycémique est plus bas et le pain à une longue conservation.** » Le boulanger travaille avec du sel de Guérande « **et avoue en mettre deux fois moins que ce qui est recommandé habituellement** ».

Des ateliers pour adultes et pour enfants

L'esprit du fait maison, Matthieu le pousse aussi jusqu'à fabriquer lui-même son pétrin à bras, en hêtre, ainsi que le meuble fermé où les pâtons se reposent tranquillement toute la nuit à température ambiante avant la cuisson. Comme tous les autres présentoirs, tous sont sur roulette. Sur roulettes ? Oui, car le boulanger va proposer des ateliers pour adultes et enfants et pourra ainsi réorganiser l'espace.

Dès le 4 novembre à 11 h, la boulangerie de 37 m² proposera une douzaine de pains et des brioches. « **Pas de baguette, pas de croissant, pas de viennoiseries.** » Parmi les pains à déguster, le pain froment seigle, le Khorasan « **avec un blé ancien à la saveur légèrement beurré. Très digeste** ». Ou la tourte seigle-châtaigne. Le tout sarrasin. « **Le petit épeautre séduira aussi par sa note de noisette.** » Ou encore, le pain noisettes et raisins. « **Également des petits pains olive tomate ou cacao pépites de chocolat et piment d'Espelette...** »

Sur commande

Pour éviter toute perte, Mathieu Selme fabriquera au maximum sur commande. « **On commande en ligne et on paye via une cagnotte personnelle que l'on crédite, puis on vient récupérer son pain à la boulangerie. Je vais cuire le mardi et le vendredi et la vente sera de 11 h à 18 h** ».

Il envisage aussi de travailler avec d'autres entreprises et d'autres établissements scolaires pour des livraisons groupées.

Contact : Le Pain de Matthieu, 18, rue de Brest, Landerneau. Commandes au www.lepainedematthieu.fr