À Hannogne-Saint-Martin, Tolme fait dialoguer l'histoire d'un moulin familial avec le goût des beaux objets et des gestes retrouvés. Une invitation à ralentir et à remettre les mains dans la farine.



LE GOÛT DU TEMPS

PHOTOGRAPHIES ALIZÉE SZWARC MEIRELES
RÉDACTION ALIZÉE SZWARC MEIRELES

Il y a des lieux où le temps semble s'écouler autrement. À Hannogne-Saint-Martin, au Moulin des Étangs, le blé devient farine et les gestes se transmettent d'une génération à l'autre. Avant d'accueillir des sacs de farine, le bâtiment abritait une foulerie où l'on battait les draps grâce à la force de l'eau. Le moulin voit le jour en 1882. Six générations plus tard, la famille Doillon veille toujours sur ce patrimoine vivant. Arrivé dans l'entreprise en 2013, Thibaut poursuit l'histoire familiale. Pauline, décoratrice d'intérieur et designer textile, y apporte son regard, son goût des matières et son envie de raconter autrement ce qui se joue autour du pain.

C'est ici, dans ce décor chargé de mémoire, qu'elle a imaginé Tolme : un concept store consacré au pain, à la cuisine et à ces objets du quotidien qui rendent la vie un peu plus belle. Lorsque le confinement ranime les envies de pain chaud et de gâteaux maison, le projet prend tout son sens. Pauline n'aura finalement pas besoin de chercher bien loin l'écrin de sa boutique : quelques mètres seulement la séparent du moulin et de la farine qui en sort.

EN HAUT LE CONCEPT STORE TOLME PROPOSE DES FARINES POUR FABRIQUER SON PROPRE PAIN.

À DROITE PAULINE ET THIBAUT DOILLON FONT PERDURER LE SAVOIR-FAIRE DE SIX GÉNÉRATIONS AU MOULIN DES ÉTANGS.





REMETTRE LES MAINS DANS LA PÂTE

Chez Tolme, chaque objet donne envie d'essayer. Un banneton attend qu'on y dépose une pâte levée, une lame de boulanger promet de jolies grignes, une brosse chasse délicatement la farine du plan de travail. À leurs côtés, des moules, des cornes, des tapis de façonnage et des mélanges de farines rappellent que le pain tient parfois à peu de chose : de l'eau, du temps, un peu de patience et l'envie d'apprendre.

Il n'est pourtant pas nécessaire de maîtriser le levain pour pousser la porte. Pauline a conçu Tolme comme un véritable univers autour de la table et de la maison. Linge, petite décoration, vaisselle et accessoires y dessinent un quotidien à la fois simple et soigné. Ici, les belles assiettes ne restent pas à l'abri dans un buffet. Elles accueillent le gâteau du dimanche, le goûter des enfants ou une tranche de pain encore tiède, simplement recouverte de beurre demi-sel.





DES OBJETS FAITS POUR DURER

La sélection prolonge une certaine idée de la consommation : acheter moins, choisir mieux et redonner de la valeur aux objets qui nous accompagnent. Pauline privilégie les belles matières, les savoir-faire et les pièces pensées pour durer. Elle imagine aussi ses propres créations, comme des couteaux à pain ou des accessoires textiles en coton biologique, parfois façonnés avec l'aide d'artisans locaux.

Au fil des étagères se dessine ainsi une esthétique chaleureuse, sans ostentation, où l'utile et le beau avancent ensemble. Car derrière chaque farine et chaque objet se cache la même volonté : transmettre. Rendre la boulange plus accessible, partager des recettes, désacraliser les gestes et donner confiance à ceux qui pensent que faire son pain n'est qu'une affaire de spécialistes.

Au Moulin des Étangs, la modernité ne vient pas effacer le passé. Elle lui offre une nouvelle manière de se raconter. Tolme parle de farine, bien sûr, mais aussi de racines, de patience et de tables autour desquelles on aime se retrouver pour casser la croûte. Une adresse où l'on vient chercher de quoi pétrir, cuisiner ou recevoir, et d'où l'on repart surtout avec une soudaine envie de prendre son temps. ●