

**LANAS** | Le CFA André-Fargier accueille la Semaine de l'excellence de boulangerie

# Au laboratoire ou au comptoir, les jeunes visent l'Élysée

**D**amien et Valentin sont à la plonge. Ce mercredi matin, 9 heures passées au CFA André-Fargier de Lanas, ils en ont fini avec les épreuves du 35<sup>e</sup> concours du Meilleur jeune boulanger de France. Valentin, candidat de Haute-Normandie, est plutôt satisfait de sa prestation, malgré « un peu de retard ». C'est plus difficile pour le candidat franc-comtois, Damien. « J'ai travaillé dur pour les épreuves d'aujourd'hui, explique-t-il, les yeux un peu rougis. Je suis déçu de ce que j'ai produit. » Au pétrin depuis deux heures du matin, le stress retombe et la fatigue se fait sentir. On leur a demandé l'excellence.

Les 20 jeunes candidats ont eu 6 h 30 pour préparer des baguettes de tradition française, des viennoiseries, des pains de campagne et régionaux, des produits salés et un pain décoré. Les futurs boulangers doivent, en plus, s'inspirer d'un thème : « Nous irons jusqu'aux astres », la maxime des frères Montgolfier. « Il ne m'inspirait pas trop, avoue Valentin, fils et petit-fils de boulanger. Mais après quelques essais, finalement, c'était une bonne idée ! »



le n° 10 cuit. Derrière, le n° 5 nettoie son plan de travail. Les huit jeunes zigzaguent, tout en se gardant de glisser sur la farine. Tentent d'oublier les journalistes et, surtout, le jury. Tout est observé et noté. « Un bon et beau produit ne suffit pas », prévient le président du jury, Laurent Serre. Le boulanger-pâtissier de Valence s'explique : « Ça, c'est ce que veut un client. Nous, nous jugeons sur des standards professionnels. » On attend aussi d'un croissant qu'il soit « croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur ». D'une brioche, « qu'elle ait de l'allonge ».

« On ne fait pas que goûter ! » Jean-Luc Chapuis, juré de Haute-Loire, s'intéresse à

la texture, sent le pain. « Là, les lardons sont tous au même endroit, ça ne va pas. » Avec Stéphanie Dubreucq, il s'approche d'un candidat, se met dans le rôle d'un client : « Il y a quoi dans votre sandwich ? » A qui s'adresse le produit, pour quel moment, pour combien de personnes ? Au jeune boulanger de défendre son pain. Jusqu'à son prix de vente et son coût de revient. Jean-Luc Chapuis s'est mué en patron.

Cette excellence, si dure à atteindre pour ces jeunes boulangers, a un prix. Les trois meilleurs pourront participer au concours européen et livrer la galette de l'Épiphanie à l'Élysée.

Justin MOUREZ



Les meilleurs jeunes boulangers de France doivent présenter des pains inspirés des frères Montgolfier, sous l'œil du jury. Photos Le DL/Justin MOUREZ

## Un concours pour la vente en boulangerie

**L**es apprentis boulangers ne sont pas les seuls à concourir pendant cette Semaine de l'excellence. Douze apprenties vendeuses participent au 6<sup>e</sup> Trophée des talents du conseil et de la vente. « Les boulangers recherchent des personnes qui connaissent leurs produits et peuvent donner conseil », explique Laurent Serre. Océane Dauby, candidate de Charleville-Mézières, estime que ce concours peut lui « ouvrir de belles portes ». Comme l'Élysée ?



Océane Dauby se prépare pour le Trophée.

**« Un produit bon et beau ne suffit pas »**

Si Valentin et Damien ont terminé, le laboratoire est toujours en pleine agitation. Le candidat n° 8 pétrit. En face,