

CONCOURS DU PAIN et FETE DU PAIN d'AVENAY

Revue de presse Année 2012

A V E N A Y
24 JUIN 2012



Invité d'honneur : Pays de L'ONNE



**29e Concours
du pain**



29^{ème} édition de la fête du pain Juin 2012 REVUE DE PRESSE



Avenay

Tradition et nouveautés pour le 29^e concours du pain

Vendredi soir s'est tenue la 1^{re} réunion publique destinée à préparer le 29^e concours du pain. L'invité d'honneur de cette édition 2012 sera l'Yonne qui présentera ses produits, ses traditions et sa culture.

Quelques modifications en terme de présentation des produits présentés par les boulangers auront lieu mais ce 29^e concours restera toujours axé sur la mise en valeur du pain, de la boulangerie, de la tradition et du savoir-faire des artisans boulangers.

Les grandes lignes du programme ont été arrêtées et seront affinées lors d'une prochaine réunion le 24 mai : déjeuner aux tripes, défilés des confréries et intronisations, cuisson du pain, au four et au four à bois, démonstration de pièces artistiques et trophée des jeunes espoirs de la boulangerie mais aussi des animations liées à l'artisanat et au respect des traditions (fabrication de paniers en osier, démonstrations diverses



Le comité des fêtes a tenu vendredi soir sa première réunion publique.

liées à l'agriculture) et exposition de matériel ancien animeront les lieux.

Cette nouvelle édition devrait voir également la naissance d'une nouvelle baguette. Les règlements et bulletins d'inscription seront adressés aux boulangers mi-mai. Pour Jean-Louis Quillot, président du comité

des fêtes, « quelques postes restent à pourvoir dans le cadre de l'organisation de cette journée de fête et les bénévoles qui veulent rejoindre l'équipe sont les bienvenus ».

Contact. Jean-Louis Quillot
02 31 80 61 51.

■ Avenay

Le 29^e Concours interrégional du pain en juin

Réunion publique vendredi dernier à la salle des fêtes en vue de la préparation du 29^e concours interrégional du pain (23-24 Juin 2012).

Entre tradition et nouveautés, les organisateurs restent attachés à la mise en valeur du pain, de la boulangerie, le savoir faire dans la tradition des artisans boulangers : fabrication, cuisson du pain au four et remise en service du four à bois, pièces artistiques exposées, trophée des jeunes espoirs de la boulangerie seront à nouveau proposés à la grande



– Traditions et nouveautés à la fête du pain.

satisfaction du public. Le défilé des confréries et intronisations, les fabrications artisanales, l'exposition de matériels anciens, les produits du terroir compléteront

cette grande manifestation, incontournable dans la région, dont l'invité d'honneur sera l'Yonne, sa culture et ses traditions.

29^{ème} édition de la fête du pain - Juin 2012 - REVUE DE PRESSE

Avenay

Dernière réunion avant la Fête du pain des 23 et 24 juin



Les participants à la fête du pain réunis pour la dernière réunion publique.

Danseurs normands en répétition et membres du comité des fêtes d'Avenay se sont retrouvés jeudi pour la dernière réunion de la Fête du pain qui se déroulera samedi 23 et dimanche 24 juin.

Cette manifestation préparée par le comité de fêtes, avec la Maison de la boulangerie et l'École de boulangerie de Caen permet de valoriser le savoir-faire des professionnels de la boulangerie et de mettre en avant leur passion pour le pain.

Le samedi 23 juin sera réservé aux

professionnels : concours de qualité, de présentation, de vitrine, de travail du sucre avec le passage du jury. Les résultats seront proclamés le dimanche 24 juin vers 17 h à l'issue d'une journée festive : déjeuner aux tripes, messe avec défilés de confréries gastronomiques, présentation au public du travail des boulangers, cuisson dans un four à bois et vente de pain, concours de pièces d'exposition sur site, danses normandes, battage à l'ancienne, tombola, démonstration de tonte de moutons,

exposition de matériel agricole ancien, marché du terroir, promenade à dos-d'âne pour les enfants, participation du pays de l'Yonne, invité d'honneur de cette nouvelle édition.

Entrée et parkings gratuits. Des bulletins d'inscription pour les boulangers sont disponibles à la Maison de la boulangerie de Caen, ou auprès du comité des fêtes. Renseignement auprès de Jean-Yves Caillard : 02 31 80 43 84 ou Jean-Louis Quillot au 02 31 80 61 51.

AVENAY

"Boulangier, une profession noble"

Évènement incontournable, la 29^{ème} édition du Concours interrégional du Pain, les 23 et 24 juin prochains, s'annonce de grande qualité entre innovation et animations nombreuses. Jean-Louis Quillot, président du comité d'organisation, présente cette grande fête. Entretien.

Quel est l'historique de la fête ?

A l'origine, c'était une kermesse, créée en 1966. A partir de 1984, sur une idée des membres à cette date de développer les fêtes du pain, une volonté nationale et des services agroalimentaires, la commune d'Avenay s'est impliquée dans ce projet. Elle n'a cessé de progresser. Que de chemin parcouru en vingt-neuf années ! Neuf présidents ont oeuvré à la péren-



■ Jean-Louis Quillot.

nité du concours du pain aujourd'hui reconnu au plan régional.

Comment fonctionne cette organisation ?

Grâce à une forte implication des habitants et bénévoles de communes voisines, une centaine de personnes. Chacun connaît son rôle. Nous avons atteint une organisation bien rodée.

De l'innovation et des perspectives ?

Oui absolument. Conserver l'identité des pays, du terroir quand les frontières européennes s'éloignent un peu plus, le principe des invités d'honneur comme cette année le Pays de l'Yonne, qui apportent leurs traditions, sont des valeurs importantes. Par ailleurs, on a envie de

se retrouver chez soi en Normandie, proche du terroir. Cette fête du pain en est une excellente occasion. De nombreuses animations sont également prévues mais n'est-il pas mieux de venir les découvrir ? C'est une journée à vivre en famille.

Des souhaits ?

Absolument. Qu'un nombreux public vienne nous voir, toutes générations confondues pour une forme de reconnaissance et de récompense à ces merveilleux boulangers, des artistes, pour une profession noble et génératrice d'emplois pour les jeunes.

●●●●●●●●●●
Stands nombreux, traditions et savoir-faire anciens, confréries compléteront la journée.

29^{ème} édition de la fête du pain Juin 2012 REVUE DE PRESSE



AVENAY

Le concours du pain dans le fournil

Le 29^e concours interrégional du pain (23-24 Juin) sera placé sous le signe de l'innovation et des animations.

Une organisation bien rôdée (une centaine de bénévoles), chacun à sa place : le comité des fêtes d'Avenay a réglé les derniers détails, vendredi soir à la salle des fêtes, d'une fête qui promet.

Cette année encore le nombreux public attendu, toutes générations confondues, va vivre une manifestation remarquable dans sa conception.

Pouvoir côtoyer les boulangers, ouvriers, apprentis dans leur travail quotidien, les voir "à l'oeuvre en direct", apprécier les belles réalisations artistiques de ces passionnés de leur métier, applaudir les diverses animations : danses normandes, "les battous du Cotentin", exposition de tracteurs anciens, maréchal-ferrant,



■ Des bénévoles impliqués.

voir la tonté des moutons, les animaux, les produits du terroir...

Une fête incontournable autour du pain avec le Trophée espoirs de la boulangerie, la participation aussi de

nombreuses confréries et la Tripière d'Or, tombola et nombreux stands à l'esprit kermesse.

L'Yonne est l'invitée d'honneur de la fête cette année.

29^{ème} édition de la fête du pain - Juin 2012 - REVUE DE PRESSE

AVENAY

“La Flûte enchantée” de Yann Tabourel au concours du pain



■ La Flûte enchantée bientôt dans les boulangeries.

12 années dans l'artisanat, depuis 13 ans dans l'enseignement de la boulangerie, formateur hors pair (6 élèves titrés meilleurs jeunes boulangers de France), titulaire d'un Brevet de maîtrise, vainqueur de la Coupe de France de la boulangerie 2005, Meilleur ouvrier de France 2007...la carte de visite de Yann Tabourel est impressionnante.

Fidèle boulanger accompagnateur de la Fête du pain d'Avenay, Yann Tabourel a souhaité marquer l'événement en créant une baguette appelée “La Flûte enchantée”.

Du blé au pain ou la tradition

retrouvée, “La Flûte enchantée”, création de grande qualité gustative, pur produit de l'excellence professionnelle est un atout supplémentaire pour les boulangeries qui l'inclueront dans leurs ventes.

Farine, eau, sel, arômes inédits, savants dosages et réel compromis entre méthodes ancestrales et techniques actuelles de fabrication ; qualité des matières premières utilisées et...le tour de main de Yann, nul doute que “La Flûte.....va enchanter” les papilles d'un nombreux public à la fête du pain d'Avenay, le dimanche 24 juin.

FETE - Dimanche à Avenay 29^e concours interrégional du pain

La traditionnelle fête du pain, dimanche à Avenay, près d'Evrecy, sera marquée une fois de plus par le concours interrégional du pain dont ce sera la 29^e édition. Cette belle vitrine de la boulangerie artisanale est une journée à vivre en famille dont l'invité d'honneur sera le Pays de l'Yonne.

Le programme

8 h 30 : dégustation de tri-pes.

10 h 30 : messe de la Saint-Honoré et défilé de très nom-



Le pain sera cuit sur place.

breuses confréries de la région dont les « Talmeniers du Bon Pain ».

Cuisson du pain sur place, boulangerie en direct - Trophée des Espoirs de la boulangerie.

12 h : repas champêtre.

14 h : exposition gratuite sous chapiteau des pièces artistiques, pain à l'ancienne au four à bois. Vente de pain et viennoiseries

Nombreux stands d'animation et jeux, fabrication de paniers en osier, démonstration des travaux de la ferme, « Les Battous du Cotentin » tracteurs anciens, produits du terroir.

17 h 30 : remises des Prix et Trophées aux lauréats de la boulangerie.

Pratique : dimanche 24 juin à Avenay. Accès Avenay, périph sortie 10 direction Eterville puis Evrecy D8, 3 km à gauche, prendre la D36 direction Condé-sur-



De nombreuses confréries de la région seront présentes.

FETES ET TRADITIONS - A Avenay Concours interrégional du pain



Des défilés de confréries sont prévus.

Le 29^e Concours interrégional du Pain a lieu le 24 juin à Avenay, à une quinzaine de kilomètres au sud de Caen.

Une belle vitrine de la boulangerie artisanale, une journée à vivre en famille

Le programme de la journée dont l'invité d'Honneur sera le Pays de l'Yonne :

10H30 Messe de la Saint Honoré et défilé de très nombreuses confréries de la région dont les « Talmeniers du Bon Pain »

Cuisson du pain sur place, boulangerie en direct-Trophée des Espoirs de la boulangerie

12H ; Repas champêtre

14H : Exposition gratuite sous chapiteau des pièces artistiques, pain à l'ancienne au four à bois. Vente de pain et viennoiseries

Nombreux stands d'animation et jeux, fabrication de paniers en osier, démonstration des travaux de la ferme, « Les Battous du Cotentin » tracteurs anciens, produits du terroir

17H30 : Remises des Prix et Trophées aux lauréats de la boulangerie

Pratique
Accès Avenay
Périph sortie 10 direction Eterville puis Evrecy D8
3Kms à gauche, prendre la D36 direction Condé-sur-Noireau puis fléchage



La 29^e édition a lieu dimanche.

29^{ème} édition de la fête du pain Juin 2012 – REVUE DE PRESSE

Avenay

Yann Tabourel présentera sa nouvelle baguette à la Fête du pain

Entretien

Yann Tabourel, 42 ans, boulanger meilleur ouvrier de France.

Quel a été votre parcours professionnel ?

Titulaire d'un brevet de maîtrise, vainqueur de la coupe de France de la boulangerie en 2006 et titré meilleur ouvrier de France en 2007, j'ai à ce jour 12 ans d'expérience dans l'artisanat et 13 dans l'enseignement. Je suis également jury de compétitions majeures pour la coupe de France et coupe du monde de boulangerie.

Pourquoi avoir créé une nouvelle baguette ?

Je veux rendre à la profession ce qu'elle m'a apporté et respecter l'éthique des meilleurs ouvriers de France. À savoir la transmission des connaissances, la promotion de notre métier et la pérennité de l'excellence professionnelle.

Pourquoi présenter cette baguette, la flûte enchantée, à la Fête du pain ?

Cette baguette sera présentée pour



Yann Tabourel présentera sa nouvelle baguette, la flûte enchantée, lors de la Fête du pain.

la première fois à Avenay, aussi bien aux boulangers qu'au public. C'est l'occasion de montrer que le concours du pain n'est pas un concours d'amateurs mais bel et bien un concours de professionnels. La Fête du pain, c'est également un

concours qui a vu naître mon ambition professionnelle.

Quelle est la spécificité de cette nouvelle baguette ?

C'est un produit qui allie la rusticité et la modernité. Un compromis

entre les méthodes ancestrales et les nouvelles techniques de fabrication. La spécificité du levain procure des arômes inédits, la longue et lente fermentation permet une conservation accrue, la qualité des produits et de l'alvéolage est un atout qui enchante les papilles des consommateurs.

Quel est le programme de la Fête du pain des 23 et 24 juin ?

Cette fête est organisée par le comité des fêtes d'Avenay. Samedi 23 juin sera réservé aux professionnels, avec concours de qualité, présentation, vitrine, travail du sucre avec le passage du jury. Les résultats seront proclamés le dimanche, vers 17 h. Le dimanche 24 : déjeuner aux tripes, messe, défilés de confréries gastronomiques, cuisson dans un four à bois et vente de pain, concours de pièces d'exposition, danses normandes, battage à l'ancienne, démonstration de tonte de moutons, exposition de matériel agricole et marché du terroir.

Samedi 23 et dimanche 24 juin, Fête du pain, à Avenay.

29^{ème} édition de la fête du pain Juin 2012 – REVUE DE PRESSE

Villers-Bocage et Troarn

Avenay

29^e Fête : les bénévoles ont du pain sur la planche ce week-end

Les habitants main dans la main
Depuis des mois, les membres du comité des fêtes et de nombreux habitants travaillent main dans la main pour que cette 29^e Fête du pain soit parfaitement réussie. Dès le début de l'année, tous se sont retrouvés pour un programme ponçage, gratage et peinture afin de rénover les stands. Le club du troisième âge a également apporté sa pierre à l'édifice en fabriquant fleurs en papier, guirlandes et différents décors donnant un air de fête à la rencontre.

Les journées se sont accélérées dès le mois de mars avec la mise sous pli et l'envoi du bulletin d'inscription aux boulangers pour le concours inter-régional. La Fête du pain draine annuellement plus de 4 000 visiteurs.

Un concours ouvert à tous les professionnels

La journée de samedi est réservée aux professionnels. Contrôlé par un huissier de justice, le concours contient plusieurs disciplines et plusieurs catégories parmi elles le concours de qualité, les pièces de buffet, les pièces d'exposition, la plus belle vitrine, la pièce artistique de pâtisserie et le super-concours qui sera remis au concurrent ayant participé à cinq compétitions différentes (pain de consommation courante, pain de campagne, pain brié, baguette de tradition française et croissants).

Un jury et des partenaires constitués de professionnels

Le jury est constitué de boulangers retraités ou en activité, d'enseignants de l'école de la boulangerie, de militants et de consommateurs. La

Inscriptions ouvertes pour le concours du pain samedi

Le concours inter-régional du pain se tient pour cette 29^e édition samedi pour les professionnels. Durant cette journée, les participants présenteront leurs œuvres pour le concours sous contrôle d'huissier.

M. Quessnel, boulanger à Mézidon, lauréat de très nombreux prix au concours du pain d'Avenay depuis des années, explique : « Nous,



Les membres du comité des fêtes sont prêts à accueillir de nombreux visiteurs.

Maison de la boulangerie en est un partenaire essentiel.

Des festivités dimanche

Les festivités ouvertes au public débuteront dimanche dès 8 h par une dégustation de tripes et l'arrivée officielle des confréries. Le midi, les organisateurs proposeront un repas champêtre en plein air et abrité afin de se restaurer avant le début des animations. Sur le terrain, comme les années précédentes, les Batous du Cotentin vont offrir une démonstration de battage du blé à l'ancienne à l'aide d'un fléau. Un marché du terroir prendra place à l'extérieur, des démonstrations de danses normandes en habits traditionnels et de vieux métiers de la campagne (tonte

de mouton, fabrication de paniers en osier ou encore présentation du métier de maréchal-ferrand) se feront tout au long de l'après-midi.

Face au public, des jeunes boulangers réaliseront des pièces d'exposition tandis que des attractions : structures gonflables, tirs aux buts, pêche aux canards mais aussi chamboule-tout seront installées spécialement

pour les enfants. Yann Tabourel, boulanger, meilleur ouvrier de France présentera lors de ces festivités, sa nouvelle baguette, la flûte enchantée.

Samedi 23 et dimanche 24 juin, entrée et parking gratuits, sur place toute la journée buvette, gâteaux, crêpes et glaces.

Yonne

Invité d'honneur de cette nouvelle édition, le département de l'Yonne viendra tout au long de la journée présenter des spécialités locales, produits artisanaux et gastronomiques. Les représentants de ce territoire bourguignon feront également découvrir leur région et leurs sites touristiques.

les boulangers, nous devons être fiers de notre profession et de notre savoir-faire. Le concours d'Avenay nous offre la possibilité de faire connaître notre métier au grand public. Ce concours nous permet également de nous confronter aux confrères et, de ce fait, de nous améliorer sans cesse.»

Les inscriptions sont à transmettre

au comité des fêtes d'Avenay. Les bulletins doivent être retournés à l'adresse suivante : comité des fêtes d'Avenay, Mairie, 14 210 Avenay ou par mail à l'adresse suivante : concoursdupainavenay@orange.fr

Contacteur Jean-Yves Caillard au 02 31 80 43 84, fax 02 31 80 56 96.



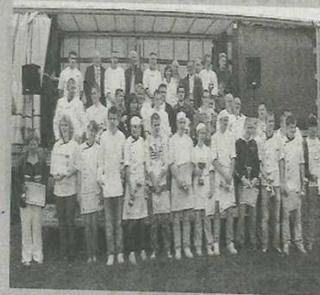
AVENAY

52 participants au concours du pain

Dimanche dernier, la fête du pain d'Avenay a battu tous les records de participation des boulangers aux différents concours.

52 boulangers ont participé, parfois venus de loin, un beau concours entre habitués du podium et nouveaux boulangers de talent, un ensemble de réalisations et de saveurs remarquables.

De jolis et bons pains, des expositions artistiques



Les résultats seront publiés prochainement.

originales et recherchées, lantes... Tout le plaisir des yeux et du savoir-faire

devant le public des professionnels de la boulangerie, une profession qui se féminise.

La centaine de bénévoles et de membres du comité des fêtes avait bien préparé son affaire, elle a obtenu un succès mérité.

Le Pays de l'Yonne et les diverses animations au long de la journée ont été suivis par un nombreux public, une intéressante découverte pour certains ou les plus jeunes parfois.

Quatre boulangers honorent leur métier

Lequel des quatre a incité les trois autres à participer au concours régional du pain à Avenay, ils ne s'en souviennent plus. « Nous aimons notre métier », confie, Jérôme Noël, boulanger à La Folie-Couvrechef. « Nous avons souhaité mettre l'équipe du fournil en valeur et montrer notre esprit de compétition. »

A ce concours régional Joris André, apprenti, a obtenu la mention d'honneur dans la catégorie pain décoré. Quant à Damien Hardy, c'est un habitué des concours, « j'ai obtenu la médaille d'or pour la baguette de tradition française, la médaille de bronze pour le pain de campagne



Mathieu (au centre) a reçu le premier prix de pain décoré, dont le thème était les monuments de France.

et une mention d'honneur pour le croissant ».

29^{ème} édition de la fête du pain

Juin 2012 – REVUE DE PRESSE

Cantons de Bourguébus, Evrecy et Troarn

Ouest-France
Vendredi 6 juillet 2012

Avenay

Les lauréats du concours interrégional du pain récompensés

Lors du concours interrégional du pain d'Avenay, de nombreux apprentis, ouvriers et boulangers ont été récompensés.

Prix du meilleur boulanger interrégional 2012 : M. Lambert, ouvrier à la boulangerie Serais, 5, place Docteur-Cailloué à Falaise.

Baguette de tradition : Médaille d'or : M. Hardy, ouvrier Maison JSV Noël, 27 av. Jean-Monet à Caen. Médaille d'argent : M. Auve, boulanger 52, rue de Paris, Saint-Hilaire-du-Harcouët. Médaille de bronze : M. Lambert, ouvrier à la boulangerie Serais de Falaise. **Pain brié :** Médaille d'or : M. Lambert, ouvrier à la boulangerie Serais de Falaise. Médaille d'argent : M. Ménard, ouvrier à la boulangerie 14, rue du 18-Juillet à Saint-Sylvain. Médaille de bronze : M. Thiennette, ouvrier à la boulangerie le Fournil de Bretteville, 45, route de Bretagne, à Bretteville-sur-Odon. **Pain de campagne :** Médaille d'or : M. Lambert, ouvrier à la boulangerie Serais de Falaise. Médaille d'argent : M. Ficet, boulanger à la boulangerie 14, rue du 18-Juillet à Saint-Sylvain. Médaille de bronze : M. Hardy, ouvrier Maison JSV Noël, 27 av. Jean-Monet



Les lauréats du concours interrégional du pain.

à Caen. **Pain de consommation courante :** Médaille d'or : M. Gelmi, 14 av. Grande-Cavée à Hérouville-Saint-Clair. Médaille d'argent : M. Feuillet, boulanger à la boulangerie le Fournil de Bretteville, 45, route de Bretagne à Bretteville-sur-Odon. Médaille de bronze : Cyril Renault, place

Champlain à Caen. **Croissants :** 1^{er} prix : Cyril Renault, place Champlain à Caen. **Prix d'excellence :** M. Leroy, ouvrier à la boulangerie le Fournil de Bretteville, 45, route de Bretagne à Bretteville-sur-Odon. **Prix d'honneur :** M. Lambert, ouvrier à la boulangerie Serais de Falaise.

Avenay

La Fête du pain s'est déroulée sous la pluie



Le jury note les réalisations présentées par les boulangers.

Succès mitigé

Samedi, la 29^e édition du concours interrégional du pain avait bien commencé en accueillant les professionnels et le concours proprement dit. Dimanche, la pluie a fait son apparition et les visiteurs ont quelque peu déserté la manifestation.

Concours réussi

Comme tous les ans, les artisans boulangers ainsi que leurs ouvriers et apprentis ont pu montrer leur savoir-faire en participant aux différents concours. Cette année, les jeunes

boulangers ont été mis tout particulièrement à l'honneur puisqu'ils ont réalisé sur place et face au public des pièces d'exposition. Les visiteurs ont pu découvrir de belles œuvres, notamment des vitrines représentant des villes et des paysages.

La vannerie à l'honneur

La vannerie a toujours été associée au pain : création de clayettes, de paniers, de grilles à pâtisserie... Les Amis de l'osier, association de sauvegarde de la vannerie française à Rémilly-sur-Lozon dans la Manche,



Les Amis de l'osier ont confectionné des articles.

ont réalisé des démonstrations de confection de paniers. Le but de cette association est de valoriser le geste de la vannerie pour éviter qu'il ne se perde d'année en année. Un groupe d'une cinquantaine de passionnés pratique plus ou moins régulièrement cette activité.

Les tameliers du bon pain

Cette confrérie a intronisé trois nouveaux membres. Parmi eux, Jean-Léonce Dupont, président du conseil général.

Troarn

OF 25 06 2012

29^{ème} édition de la fête du pain

Juin 2012 – REVUE DE PRESSE

AVENAY

29^e concours interrégional du pain : les résultats



■ Benoît Lambert, de Falaise, meilleur boulanger interrégional 2012.

Autour de Jean-Louis Quillot, président, les membres actifs du comité des fêtes ont dressé le bilan du 29^e concours interrégional du pain, vendredi dernier. Si le temps pluvieux a contrarié la pleine

mesure de l'excellent programme qui avait été concocté, les organisateurs peuvent être confiants pour l'an prochain et la 30^e édition sera fêtée à la hauteur de l'évènement. Benoît Lambert a été élu meilleur bou-

langer interrégional 2012

Le palmarès

■ Consommation courante : Médaille d'Or : François Gelmi (Hérouville St Clair) ; Médaille d'Argent : François Feuillet (Bretteville-sur-Odon), Médaille de Bronze : Cyril Renault (Caen)

■ Pain de campagne : Médaille d'Or : Benoît Lambert (Falaise), Médaille d'Argent : Cedric Ficet (St Sylvain), Médaille de Bronze : Damien Hardy (Caen)

■ Pain Brié : Médaille d'Or : Benoît Lambert (Falaise), Médaille d'Argent : Yvan Menard (St Sylvain), Médaille de Bronze : Cyril Thennette (Bretteville-sur-Odon)

■ Baguette de tradition : Médaille d'Or : Damien Hardy (Caen), Médaille d'Argent : Nicolas Auvé (St Hilaire du Harcouët), Médaille de Bronze : Benoît Lambert (Falaise)

■ Croissants : 1er Prix : Cyril Renault Place Champlain Caen

■ Prix d'Excellence :

José Leroy (Le Fournil de Bretteville-sur-Odon)

■ Pièces d'exposition : 1er Prix, François Gelmi (Hérouville Saint Clair)

■ Pains décorés apprentis A (second ou 1^{ère} Bac Pro, CAP) : 1er Prix, Philippine Lehubry école de boulangerie Caen

■ Pains décorés B (MC, BP ou Terminale Bac Pro) :

1er Prix : Pierre Mauger (Gawray)

■ Pains décorés boulangers et ouvriers :

1er Prix : Mathieu Launay (Caen)

■ Trophée des espoirs : 1er Prix : Marine Vormières école de boulangerie de Caen

■ Vitrines.

1er Prix : Sandrine Jules (Aunay-sur-Odon)

■ Pièces de buffet apprentis

1er Prix : Antoine Grégoire école de boulangerie de Caen

■ Pièces de buffet boulangers et ouvriers

1er Prix : Sébastien Jules (Aunay-sur-Odon) Hors concours vainqueur des 2 précédentes éditions

■ Pièce artistique pâtisserie

1er Prix : Mickael Rioult (Caen)

Avenay

Concours : la boulangerie Serais est la meilleure de la région

Samedi, les membres du comité des fêtes d'Avenay se sont rendus à la boulangerie Serais, à Falaise, pour remettre le prix au meilleur boulanger interrégional 2012. M. et Mme Serais sont des fidèles du concours de pain d'Avenay. Pierre Serais voue une véritable passion à son métier. Ce vif intérêt anime également les ouvriers qui travaillent dans la boulangerie. Benoît Lambert en est la preuve : premier prix au concours du pain 2012 pour la fabrication du pain brié et du pain de campagne, 3^e prix pour les croissants et la baguette de tradition, il a été nommé meilleur boulanger interrégional 2012.

C'est à ce titre que Jean-Louis Quillot, président du comité des fêtes, est venu lui remettre le bon pour un voyage d'une semaine aux Baléares. « Je conseille à tous ceux qui aiment leur métier de participer pour progresser, améliorer sa technique et faire toujours mieux. C'est aussi un moyen de rencontrer d'autres professionnels, c'est un bon lieu d'échanges », explique Benoît



De gauche à droite : François Le Soudier, prix excellence pièce artistique pâtisserie, Benoît Lambert, meilleur boulanger interrégional 2012 et Pierre Serais.

Lambert.

Il est à noter que François Le Soudier, collègue de Benoît Lambert, a également remporté le prix d'excellence en pièce artistique pâtisserie.

Boulangerie Serais, 5, place Dr- Cailloué à Falaise. Prochaine manifestation du comité des fêtes : foire aux greniers le 9 septembre 2012.