

CONCOURS DU PAIN et FETE DU PAIN d'AVENAY

Revue de presse
Année 2013

AVENAY 
23 JUIN 2013



**30ème
FETE DU PAIN**





Avenay

La Fête du pain met l'accent sur le battage à l'ancienne.



Membres du comité des fêtes et bénévoles se sont retrouvés pour préparer la Fête du pain.

Vendredi soir, Jean-Louis Quillot a salué les nombreux bénévoles présents pour faire le point sur l'organisation pratique du 30^e concours interrégional du pain, qui se tiendra le week-end des 22 et 23 juin. L'organisation de la fête reste la même : déjeuner aux tripes, défilés des confréries, cuisson du pain au four à bois, présentation de pièces artistiques et trophée des jeunes espoirs de la boulangerie... Le comité a mis l'accent cette année sur le blé, et le battage à l'ancienne.

En effet, les visiteurs pourront découvrir le manège à chevaux et une trépigieuse, engins de battage d'une autre époque, et des animations autour de l'artisanat, fabrication de paniers en osier et de sabots, tonte de moutons, exposition de tracteurs

anciens.

L'édition 2013 accueillera le Languedoc-Roussillon qui, par le biais de la confrérie des Chevaliers de saint Saturnin réalisera sur place une baguette au blé dur, nouvelle méthode de fabrication innovante.

Pour ce 30^e anniversaire, la fête ouvrira exceptionnellement plus tôt que les années passées et le public sera attendu dès la fin de la matinée pour une inauguration officielle et festive avec présentation d'une pyramide de pains.

Règlements et bulletins d'inscription seront à adresser aux boulangers, début mai. Les bénévoles qui veulent rejoindre l'équipe sont les bienvenus. M. Quillot, tél. 02 31 80 61 51

ain
SSE

3

Les 30 ans
de la fête du pain

AVENAY

La 30^e Fête du pain (22-23 juin)
se prépare et promet beaucoup

Vendredi dernier, à la salle des fêtes, le comité des fêtes autour de son président Jean-Louis Quillot, a accueilli et remercié les bénévoles qui participent au 30^e Concours interrégional du pain (22-23 juin).

La 30^e édition s'annonce en tous points remarquable. À l'originalité sur le thème des 100 ans du Tour de France, s'ajoutera une multitude d'animations qui devrait

énormément plaire au nombreux public attendu cette année encore. Toute la chaîne du pain sera reconstituée: le blé, le battage à l'ancienne, la cuisson du pain au four actuel et ancien à bois, démonstrations de pièces artistiques, trophée des jeunes espoirs de la boulangerie entre autres.

L'invité d'honneur sera le Languedoc-Roussillon représenté par la confrérie



Une 3^e édition sans précédent se prépare.

des Chevaliers de St Saturnin. D'autres surprises sont prévues, les visiteurs, toutes générations confondues pourront passer une agréable journée en famille.

30^{ème} édition de la fête du pain

Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

Avenay

Les inscriptions sont ouvertes pour le concours du pain

Les bulletins d'inscription pour le concours de la Fête du pain seront bientôt dans la boîte à lettre des boulangers. Jeudi soir, les membres du comité des fêtes d'Avenay se sont retrouvés à la salle des fêtes, pour préparer les courriers d'envoi des bulletins des dossiers d'inscription, destinés à l'ensemble des boulangeries de Basse-Normandie.

D'autres exemplaires seront diffusés parallèlement aux minotiers, aux élèves des écoles de boulangerie et aux syndicats et maisons de la boulangerie de Basse-Normandie et des régions voisines. En tout, 1 200 exemplaires vont être envoyés.

Les boulangers pourront donc, à partir du 6 mai, s'inscrire pour le 30^e Concours interrégional du pain, qui aura lieu le 22 juin, journée réservée aux professionnels et au jury. L'ouverture de l'exposition au public aura lieu le lendemain, dimanche 23 juin.



Les membres du comité des fêtes ont mis sous pli les imprimés pour le concours du pain.

Les 30 ans
de la fête du pain

Avenay

Inscriptions ouvertes pour les courses de la Guigne

Le comité des fêtes reprend cette année la 6^e édition des courses de la Guigne, le 2 juin, en lieu et place de l'Association des parents d'élèves qui n'a pas souhaité suivre l'organisation cette année.

Trois courses sont organisées. Une de 6,7 km pour les cadets, juniors espoirs et seniors vétérans ; une autre de 10,5 km pour les cadets, juniors espoirs et seniors vétérans et une troisième de 17,6 km pour les juniors espoirs et seniors vétérans. Départ commun à 10 h de la mairie d'Avenay.

Modalités d'inscription. Sur place, 10 € pour les 10,5 km et 17,6 km ; 7 € pour le 6,7 km. Par correspondance, 8 € pour les 10,5 et 17,6 km et 5 € pour le 6,7 km. Documents à fournir : soit un certificat médical datant de moins d'un an ou la copie d'une licence (avec mention course à pied en compétition indiquée).

Inscriptions. Auprès de Christian Fleury, 8, rue de l'Ecole 14 210 Avenay. Tél. 02 50 01 62 43 ou 06 63 07 63 68. Par mail à : fleurychristian@neuf.fr

Les inscriptions au concours de la Fête du pain ouverte

La Fête du pain, organisée par le comité des fêtes, la Maison de la boulangerie et l'école de boulangerie de Caen, attire, chaque année, de nombreux visiteurs. Près de 4 000, l'an passé, sont venus découvrir les nombreuses animations. Mais la Fête du pain, c'est aussi un concours qui réunit de nombreux professionnels et qui fait découvrir au public de majestueux talents.

Dernièrement, les membres du comité des fêtes se sont retrouvés pour la mise sous pli et l'envoi du bulletin d'inscription aux boulangers de la Basse-Normandie pour le concours interrégional. Les boulangers peuvent, dès lundi, s'inscrire pour le 30^e concours interrégional du pain, qui aura lieu le 22 juin, journée réservée aux professionnels et au jury.

L'ouverture de l'exposition au public aura lieu le lendemain, dimanche 23 juin. Pour participer, tous les renseignements sont à prendre auprès



Archives Ouest-France

D'anciens concurrents de la Fête du pain et professionnels du pain.

de Jean-Louis Quillot, président du comité des fêtes, organisateur de la rencontre, au 02 31 80 61 51.

Saint-André-sur-Orne

■ Messe
Dimanche 5 mai, 10 h 30.

30^{ème} édition de la fête du pain Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

Les 30 ans

Pain

25, 26 mai 2013

Avenay

Des cours pour s'initier à la danse normande



Les initiations à la danse normande se poursuivent jusqu'à la Fête du pain.

Françoise Trempu et Laëtitia Bisson ont accueilli jeudi soir parent et enfant pour des cours de danses normandes. « Cela fait 30 ans que nous initiions les habitants d'Avenay à la danse normande, ces initiations permettent d'animer chaque année la Fête du pain. »

Les adultes se retrouvent tous les jeudis soir jusqu'au jour J, le 23 juin, pour répéter ensemble dans la salle polyvalente. Les cours pour les adolescents et adultes ont lieu de

20 h à 21 h et les personnes souhaitant y participer peuvent encore venir.

Les répétitions pour les enfants âgés de 5 à 7 ans de la grande section maternelle au CP et CE1 et pour ceux du cycle primaire, sont fixées chez Françoise Trempu au 22, rue de la Mare le samedi, de 14 h à 15 h.

Inscriptions et contact : Françoise Trempu au 02 31 80 61 73.

Les derniers préparatifs avant la Fête du pain



Les bénévoles pour la dernière réunion d'organisation.

Jeudi soir, le comité des fêtes a accueilli de nombreuses personnes dans la salle polyvalente à l'occasion de la dernière réunion publique avant la Fête du pain, qui se tiendra le 23 juin. Une bonne partie des bénévoles et des membres du comité des fêtes ont fait le point sur les derniers

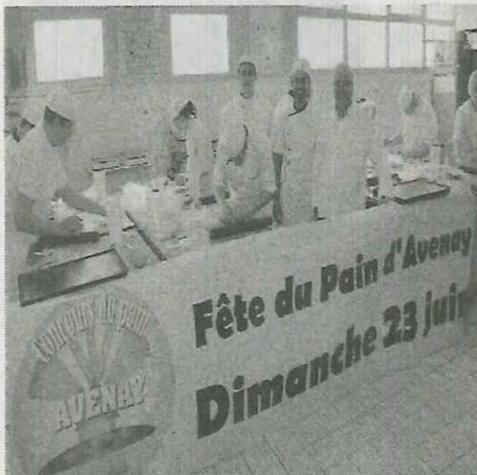
préparatifs, à l'ordre du jour, listing de toutes les animations, vérification de détails, détermination des prix de repas et répartition des tâches entre les 70 bénévoles qui seront présents le jour J, pour la bonne organisation de l'événement.

30^{ème} édition de la fête du pain Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

☞ Les 30 ans
☞ de la fête du pain

AVENAY

30^e Fête du Pain (23 Juin) : 5 générations de boulangers présentes



De M. Gosset, déjà présent il y a 30 ans à la Fête du pain aux jeunes apprentis de l'école de boulangerie en passant par Valentin Levrard, 23 ans, pro-

fesseur à l'école, Yann Tabourel et Alain Marie, meilleurs ouvriers de France ou Pierre Serais, un boulanger formateur réputé, ce sont cinq générations de boulangers qui vont officier pour les 30 ans de la fête du pain. Une concentration de talents pour le plus grand plaisir du public, attendu nombreux.

M. Gosset reproduira la même pièce qu'il y a trente ans, les boulangers rivaliseront d'adresse, des compositions artistiques boulangères et pâtisseries, vitrines remarquables, viennoiseries

appétissantes et la bonne odeur de boulangerie qui flottera dans l'air. Que du bonheur à partager en famille.

La chaîne du pain reconstituée, la confrérie de St Saturnin du Languedoc Roussillon invité d'honneur et son pain au blé dur, de nombreuses animations et stands interactifs seront proposés toute la journée.

AVENAY - FÊTE DU PAIN LE 23 JUIN

Jean-Louis Quillot : "une participation record"



Les préparatifs vont bon train au comité des fêtes d'Avenay qui s'apprête à vivre un grand moment à l'occasion du 30^e anniversaire de la fête du pain le 23 juin prochain. Jean-Louis Quillot, président du comité et son équipe mettent les bouchées doubles. Entretien.

Comment se présente cette 30^e édition ?

Très bien. Cette année l'accent sera mis sur la filière complète de la culture du blé au pain sur la table. Nous souhaitons développer le caractère rural sans délaisser pour autant l'ensemble des participations aux différents concours.

L'inscription des boulangers a-t-elle bien fonctionné ?

Oui et avec 55 boulangers c'est une participation record très satisfaisante cette

année. Ceux-ci ont très vite souhaité venir et un renouvellement s'opère avec de nombreux boulangers et boulangères intéressés. À noter l'excellente synergie entre les minotiers fournisseurs et l'école de boulangerie.

Des nouveautés ?

Le public appréciera le travail de ces professionnels passionnés et leurs présentations artistiques et de vitrines. Le Languedoc Roussillon avec la confrérie de Saint Saturnin est l'invité d'honneur, des générations de boulangers seront présentes. Côté animations le battage du grain, le marché du terroir bien plus important que l'an dernier et beaucoup de choses à voir.

Des souhaits ?

Le beau temps d'abord. Avec le soutien de la CDC Evreçy Orne-Odon, le Conseil Régional de Basse Normandie qui finance les formations, les élus et les nombreux sponsors qui nous soutiennent nous souhaitons qu'au travers de cette fête tous les boulangers, employés ou apprentis soient mis à l'honneur pour la pratique de leur noble métier et peut-être susciter des vocations ce

30^{ème} édition de la fête du pain Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

Les 30 ans
de la fête du pain

La fête du pain à Avenay, dimanche

Dimanche, le comité des fêtes d'Avenay accueillera un grand public à l'occasion des 30 ans du concours interrégional du Pain, très relevé cette année.

30 ans ça se fête et les organisateurs ont concocté un programme somptueux : des animations nombreuses et interactives, tout savoir sur la chaîne du pain, de la culture du blé au pain sur la table, le travail en direct des boulangers sur le thème cette année des 100 ans du Tour de France, les superbes réalisations de pièces artistiques de boulangerie qui attirent toujours des visiteurs admiratifs.

Le programme

- 8 h 30 : déjeuner aux trippes
- 10 h 30 : messe
- 11 h 30 : défilé des confréries
- 11 h 45 : intronisation
- 12 h 30 ouverture officielle, repas champêtre
- 14 h : ouverture des stands



AVENAY 30^e Fête du Pain dimanche



De superbes compositions artistiques.

Dimanche, le comité des fêtes d'Avenay accueillera un grand public à l'occasion des 30 ans du concours interrégional du Pain, très relevé cette année. 30 ans ça se fête et les orga-

nisateurs ont concocté un programme somptueux : des animations nombreuses et interactives pour tout savoir sur la chaîne du pain, de la culture du blé au pain sur la table, le travail en direct des boulangers sur le thème cette année des 100 ans du Tour de France, les superbes réalisations de pièces artistiques de boulangerie qui attirent toujours des visiteurs admiratifs.

De l'ambiance, des bonnes odeurs qui flottent dans l'air, un accueil et une restauration de qualité, bref, tous les ingrédients de la réussite pour la Fête de la boulangerie et ses activités si appréciées des consommateurs.

AVENAY

Une pyramide pour la Fête du pain

Pari réussi pour la 30^e édition de la Fête du pain et du concours interrégional le week-end dernier. Tous les ingrédients étaient réunis. Un public admiratif du travail des boulangers, de l'exposition de leurs compositions artistiques et des différentes sortes de pain et viennoiseries que chacun s'est empressé d'acheter.

En ouverture les visiteurs ont admiré une remarquable pyramide de pain aux dimensions impressionnantes : 4 mètres de hauteur, 1,20 de base, 850 petits pains en 4 sortes de forme et couleurs différentes, 4 heures de montage, un exploit signé des élèves de la mention complémen-



taire de l'école de boulangerie. Les animations et stands divers ont complété

cette journée réussie. Autour de Jean-Louis Quillot, son président, le comité

des fêtes dresse un bilan plus que satisfaisant de la journée.

30^{ème} édition de la fête du pain Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

Les 30 ans
de la fête du pain

Avenay

Fête du pain : la 30^e édition anniversaire c'est ce week-end

Samedi 22 et dimanche 23 juin se tient à Avenay la 30^e édition de la Fête du pain. Un événement pour tous les passionnés mais aussi pour tous ceux qui veulent découvrir la profession.

Une Fête du pain vieille de 30 ans

Georges Huard, Lucien Martin, Edmond Roussel sont les créateurs de cette grande manifestation où blé, pain et profession étaient à l'honneur le temps d'un week-end. Rapidement, l'événement a pris de l'ampleur. Monique Gomont, membre du comité des fêtes évoque quelques souvenirs : « La première édition s'est tenue dans la cour de l'école en 1984, elle faisait partie de la kermesse. Dès la première année, l'école de la boulangerie s'est associée à la manifestation. La fête du pain comptait à l'époque 5 à 6 concours ».

Aujourd'hui, une cinquantaine de concurrents y participent mais dans 15 disciplines surveillées par un jury composé de non professionnels et de professionnels.

Avant la fête, les préparatifs

La Fête du pain et cette édition anniversaire ont nécessité une



Les bénévoles s'approprient à recevoir des milliers de visiteurs durant le week-end.

organisation de grande ampleur pour l'ensemble des bénévoles du comité des fêtes d'Avenay. Un comité de pilotage a été créé : « Il est composé, indique Jean-Louis Quillot, de membres du comité des fêtes, de la municipalité, des bénévoles d'Avenay et des villages environnants. Nos partenaires, école de boulangerie et syndicat de la boulangerie, nous ont rejoint ainsi que quelques boulangers, minotiers et agriculteurs. » Réunions publiques, rassemblements pour l'organisation des

différentes tâches se sont multipliés.

Un rendez-vous fédérateur

Le concours interrégional du samedi est un des plus grands de l'ouest de la France. « Ce rendez-vous annuel, souligne Pierre Serais président du syndicat de la boulangerie, c'est un véritable défi pour les participants mais c'est aussi un moment d'échange très riche entre tous les concurrents. Avec une même passion, le travail bien fait. » La fête a comme objectif d'attirer les jeunes

vers la profession et l'apprentissage. Un premier prix à Avenay ouvre une grande carrière tel Frédéric Laos, meilleur ouvrier de France à 26 ans et aujourd'hui un artisan reconnu à l'international.

Du savoir-faire aux animations

Aujourd'hui, une cinquantaine de concurrents tenteront ou ralentiront le concours. Les disciplines s'articulent autour d'un règlement strict : pain de tradition, pain décoré, pain spécial, des œuvres artistiques et présentation de vitrine. Dimanche sera plus festif : la Languedoc-Roussillon proposera une baguette préparée avec une farine de blé dur « très difficile à fabriquer », confie Alain Marie, directeur de l'école de boulangerie.

Samedi 22 et dimanche 23 juin,

la fête débutera avec un déjeuner aux tripes dès 8 h 30, la messe de la Saint-Honoré, patron des boulangers à 10 h 30, le défilé des confréries à 11 h 30, un marché du terroir, des démonstrations de battage, un repas champêtre et la découverte des métiers d'autrefois, d'aujourd'hui et de demain tout au long de l'après-midi.

« C'est un réel plaisir de cuire le pain au feu de bois »

Henri Gosset, concurrent du premier concours, qui depuis fait partie des Talmeliers du bon pain du Calvados, est aussi l'un des boulangers qui travaille au four à bois, remis en fonctionnement en 2004 dans la commune d'Avenay.

« Je suis en retraite depuis 2005. J'ai exercé le métier de boulanger pendant 42 ans, 22 ans comme salarié et 20 comme artisan. J'ai rejoint la Fête du pain à la retraite pour remercier cette équipe qui nous honore chaque année en représentant notre belle profession.

Ce concours permet aux artisans boulangers de se perfectionner sur leurs produits. Pour moi, c'est un bonheur et un réel plaisir de cuire le pain au feu de bois, ça me rappelle ma jeunesse de la fin des années 60. Pour ce 30^e anniversaire, je me suis



Henri Gosset, concurrent du premier concours.

lancé un défi. Grâce à Alain Marie et Yann Tabourel, nos meilleurs ouvriers de France qui laissent à ma disposition le laboratoire, je vais refaire à l'identique la pièce d'exposition du premier concours de la Fête du pain où j'ai terminé deuxième. Une façon pour moi de remercier tous les organisateurs. »

« A l'époque, nous boostions nos collègues »

Jean Jehenne fait partie des quatre personnes qui font du pain au four à bois, en alternance et selon ses disponibilités. Avec sa femme, ils font partie du jury.

« J'ai débuté dans la profession à l'âge de 14 ans. Actuellement à la retraite je n'exerce plus depuis 12 années. La Fête du pain, c'est pour moi un réel plaisir à la fois parce que je retrouve mes collègues, mais aussi parce que je participe à un beau spectacle où l'on découvre chaque année de belles choses.

Mon épouse Françoise et moi-même avons eu beaucoup de premiers prix. A l'époque nous boostions nos collègues à participer à cet



Jean Jehenne, à la cuisson du pain et membre du jury.

événement interrégional. Les vitrines étaient travaillées avec plus de pain, et nous avions de belles présentations. »

« Faire le concours d'Avenay, c'est s'étonner soi-même »

Pierre Serais, actuel président du syndicat de la boulangerie, lui aussi ex-boulangier participant et primé dans les premières années du concours, il est toujours en activité et à toujours du personnel qui concourt.

« J'ai participé, jeune compagnon, au concours d'Avenay pour grandir professionnellement. C'est une bonne préparation pour les concours nationaux. Faire le concours d'Avenay, c'est s'étonner soi-même, c'est une source d'évolution personnelle et un tremplin pour l'avenir. C'est aussi une émulation pour l'ensemble du personnel de la boulangerie.

Gagner un concours comme celui d'Avenay, c'est une question d'honneur, c'est une fierté professionnelle.



Pierre Serais, président du syndicat de la boulangerie et ex-primé.

Le concours m'a permis d'acquiescer un savoir-faire que je transmets aux jeunes maintenant, en les incitant eux-mêmes à concourir tous les ans. »

« La Fête du pain, c'est un moment de partage »

Alain Marie, directeur de l'école de boulangerie.

« Boulanger de naissance, je suis issu de ce milieu. Mes parents étaient boulangers et je n'ai jamais envisagé faire autre chose. En ce qui concerne ma profession, je ne souhaite pas encore raccrocher, j'y suis bien, les personnes parlent le même langage et connaissent le métier. Elles reconnaissent les atouts, les difficultés, le travail qu'il faut fournir, ne se plaignent jamais de leur sort et restent rumbles de leur condition. J'ai rejoint la Fête du pain depuis la création, très impliqué dans les associations, je reste persuadé que l'union fait la force ou du moins fait progresser notre société. Elle permet de garder des valeurs, propres à l'épanouissement de chacun.

Le pain restant une valeur sûre il faut assurer la relève pour que les jeunes puissent faire pérenniser le métier. Pour moi, la Fête du pain, c'est un moment de partage, de convivialité et de bonheur : le pain mérite bien cela et les personnes qui animent et travaillent pour cette fête méritent bien notre accompagnement. De cette Fête du pain, je garde



Alain Marie, directeur de l'école de boulangerie.

plusieurs souvenirs. J'ai d'abord rencontré des personnes passionnées mais je me souviens très bien du jour où j'ai eu le plaisir de rallumer le vieux four qui n'avait pas été utilisé depuis 1940. Avant de procéder à sa première chauffe, je suis rentré dedans pour remettre des pavés qui ne tenaient plus. Au fond du four, rampé, coincé et angoissé j'ai eu du mal à sortir. Je ne suis juré de ne jamais recommencer. Cette Fête du pain c'est aussi un moment qui doit rapprocher les professionnels, les faire progresser dans la qualité de leurs produits et se remettre en question dans certains domaines. »

« La boulangerie est toujours la dernière à disparaître »

Daniel Roussel ex-président du syndicat de la boulangerie mais surtout ex-boulangier participant et primé dans les premières années du concours.

« De l'apprentissage à la fin de ma carrière il s'est passé 42 années. Je suis arrêté depuis 12 ans. J'ai rejoint la Fête du pain à sa création comme participant puis comme bénévole après y avoir remporté de nombreux succès. Cette manifestation pour moi donne une très belle image de la profession, de la boulangerie artisanale et de notre savoir-faire. Elle fait découvrir au public notre côté artistique par la biais des pièces, des pains décorés et des vitrines.

Je garde comme meilleur souvenir le podium, en temps que compétiteur bien sûr. Mais cette Fête du pain c'est aussi l'ambiance et la convivialité que l'on retrouve avec les membres



Daniel Roussel, ancien primé du concours et ancien président du syndicat de la boulangerie.

du comité des fêtes. Cette manifestation apporte beaucoup à la profession de par l'image qu'elle présente au public et rappelle qu'elle est toujours bien source de vie dans nos villages. Quand nous regardons autour de nous, nous apercevons que la boulangerie est toujours la dernière à disparaître dans un village. »

2m C'est la taille de la pyramide, une structure préparée par le comité des fêtes et qui sera recouverte par l'école de boulangerie. Un spectacle hors norme qui inaugurera officiellement cette 30^e édition à partir de 12 h.

30^{ème} édition de la fête du pain Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

Troarn

Cantons de Troarn, Evrechy

Avenay

Le Tour de France à l'honneur à la 30^e Fête du pain

Une renommée qui ne cesse de croître

Le concours interrégional du pain est toujours très apprécié par les professionnels boulangers de la région, mais également par le grand public, qui était présent, malgré le temps incertain, pour participer aux festivités. Jean-Louis Quillot, président du comité des fêtes estime que « c'est une grande fête populaire qui, nous l'espérons, perdurera encore de nombreuses décennies ».

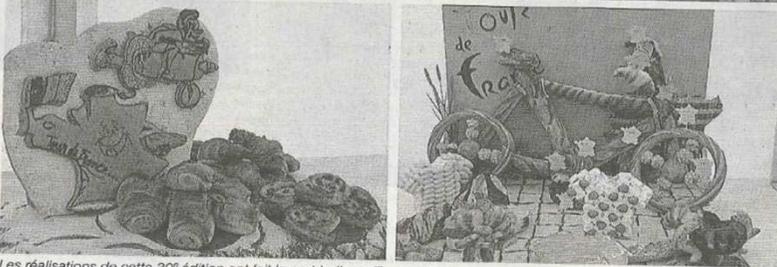
Promotion et mise en valeur du savoir-faire

Cette 30^e édition a repris, comme chaque année, les concours traditionnels du pain de tradition, pain décoré, pain spécial, œuvres artistiques et présentation de vitrine. A noter également les nouveautés introduites, ces dernières années, et les différentes animations sous le chapiteau et autour de la Fête du pain, comme le marché du terroir, les démonstrations de battage et la cuisson du pain dans un four à bois.

Les artisans boulangers, ainsi que leurs ouvriers et apprentis ont pu montrer leur savoir-faire en participant aux différents concours sur le thème du 100^e Tour de France. « C'est une belle expérience et c'est aussi une belle opportunité qui permet de montrer tout notre savoir-faire », nous ont confié quelques concurrents.

Une surprise dévoilée au public pour le 30^e anniversaire

Il a fallu pas moins de 850 pains et



Les réalisations de cette 30^e édition ont fait la part belle au Tour de France.

8 heures de travail pour recouvrir cette magnifique pyramide de 2 m de haut.

Yann Tabourel, boulanger, Meilleur ouvrier de France et responsable de la section boulangerie du lycée Laplace de Caen explique que « les élèves de l'école de boulangerie ont passé plus de 4 heures à préparer l'ensemble des petits pains. Mais

ils ont passé également 4 heures à réaliser cette pièce montée sur deux étages ».

La pyramide est composée de quatre sortes de petits pains. « Pour assurer l'alignement et la continuité, nous avons créé des rangées selon différentes formes et couleurs. » Cette grande pièce d'exposition a inauguré la 30^e édition de la Fête du

pain dimanche et a laissé place au repas champêtre et aux différentes animations l'après-midi.

Vers une 31^e édition

Les organisateurs n'arrêteront pas en si bon chemin et donneront rendez-vous dès l'année prochaine au public et à tous les boulangers qui souhaitent s'inscrire.

« La Fête du pain est indispensable »



La confrérie des Tameliers du Bon Pain aux côtés de Pierre Sorais, président du syndicat de la boulangerie.

La confrérie des Tameliers du Bon Pain était présente à cette 30^e édition. « Notre confrérie a maintenant trois ans, mais nous participons depuis les débuts à la Fête du pain en tant que boulangers de profession. Cette Fête du pain est

indispensable, car elle met le produit et notre savoir-faire en valeur. Ce rendez-vous est aussi une façon de motiver les professionnels qui veulent s'améliorer d'une année à l'autre ».

« Nous ne ratons jamais ce rendez-vous »



Monique Duchesne et Chantal Lequertier.

Monique Duchesne a été intronisée tamelière du bon pain pour cette 30^e édition. « Nous ne ratons jamais ce rendez-vous. Anciennes dans la profession, nous aimons retrouver nos collègues et nous apprécions

l'ambiance qui se dégage de cette manifestation. Forcément, nous parlons que de notre métier puisque nous l'avons exercé des dizaines d'années avec beaucoup de passion ».

La 30^e Fête du pain a récompensé les meilleurs artisans de la région

Meilleur boulanger interrégional 2013. Francis Feuillet, 45, route de Bretagne, à Bretteville-sur-Odon.

Pain de consommation courante. Médaille d'or à Francis Feuillet, Bretteville-sur-Odon. Médaille d'argent à Arnaud Maria, Cagny. Médaille de bronze à Jean-Pierre Raison, Cagny.

Pain de campagne. Or à Jean-Yves Rebours, Cagny. Argent à Yvan Ménard, Saint-Sylvaïn. Bronze à Zélie Letessier, Fiers.

Baguette de tradition. Or à Lucie Lerouxel, Caen. Argent à Guillaume Briouze, Saint-Hilaire-du-Harcouët. Bronze à Samuel Coquin, Hérouville-Saint-Clair.

Croissants. Premier prix à Benoît Lambert, Falaise. Prix d'excellence à Cyril Renoult, Caen. Prix d'honneur à Noël Alix, Caen.

Pièce d'exposition. Prix d'honneur à David Coquin, Hérouville-Saint-Clair et à David Rebours, Caen.

Pièce artistique pâtisserie. Premier prix à Typhaine Lechevalier, Caen et prix d'excellence à Mickaël Rioult 30, Caen.

Pièce de buffet apprenties. Premier prix à Alexia Caenzaeme, prix d'excellence à Amandine



Catégorie pains de brie et de campagne ; catégorie croissant et pains décorés.

Desfontaines et prix d'honneur à Sophie Richard du lycée Laplace.

Vitrine boulangers. Premier prix à Sandra Ficet, Saint-Sylvaïn. Prix d'excellence à Manon Galharret, Villiers-Bocage. Prix d'excellence à Sandrine Jules, Aunay-sur-Odon.

Vitrine apprenties. Prix d'excellence à Deborah Lebigre, Caen et à Océane Lepeltier, Villiers-Bocage.

Pain décoré boulangers et

ouvriers. Premier prix à Mécéric Dayes, Caen et prix d'excellence à Yvan Ménard, Saint-Sylvaïn.

Pain décoré apprentis. Premier prix à Pierre Mauger, Gavray et à Pauline Lefrançois du lycée Laplace.

Prix d'excellence à Agathe Picout du lycée Laplace et prix d'honneur à Andréa Aicard du lycée Laplace.

Trophée des espoirs. Premier prix à Nicolas Pouilloux du lycée Laplace.

30^{ème} édition de la fête du pain Juin 2013 – REVUE DE PRESSE

Le boulanger brettevillais Francis Feuillet récompensé



L'artisan boulanger a reçu plusieurs prix lors de la Fête du pain, à Avenay, le week-end dernier.

Francis Feuillet, patron de la boulangerie « Le Fournil de Bretteville-sur-Odon » collectionne les prix et les récompenses. Lors de l'édition 2013 de la Fête du pain, à Avenay (Calvados) le week-end dernier, L'artisan s'est vu attribuer les prix les plus convoités du concours.

Dans la catégorie pain de consommation courante, Francis Feuillet a décroché la médaille d'or, obtenu le titre de « meilleur boulanger interrégional ». **« Même si ce titre est le plus prestigieux du concours, c'est ma première place en pain de consommation courante qui m'apparaît**

comme le plus important, livre avec modestie le boulanger. Car c'est le pain que nous fabriquons tous les jours pour notre clientèle. »

Deux mentions d'honneur sont venues s'ajouter à l'enseigne pour sa baguette de tradition française et son pain brié. Sans oublier José Leroy, son pâtissier, primé comme prix d'excellence depuis plusieurs années pour ses galettes des Rois, qui a reçu une mention d'honneur pour ses croissants.

Le Fournil de Bretteville-sur-Odon, 45, route de Bretagne.

Avenay

Francis Feuillet, meilleur boulanger interrégional 2013



Le fournil de Bretteville-sur-Odon récompensé.

Francis Feuillet du fournil de Bretteville-sur-Odon a gagné cette année au concours interrégional du pain d'Avenay, le titre de meilleur boulanger interrégional 2013. Une récompense à sa persévérance.

Depuis 1999, ce boulanger participe au concours avec brio. Il s'est distingué de nombreuses fois, ainsi que ses ouvriers, dans différentes catégories : pain de consommation courante, pain brie, baguette de tradition, croissants... 2012 a été l'année du changement, nouveau four, nouvelle farine, nouvelle méthode de fabrication de la baguette. Une bonne raison pour se présenter au super-concours regroupant toutes les catégories et une belle réussite puisque Francis Feuillet a remporté

le trophée. Les membres du comité des fêtes Jean-Louis Quillot, Monique Gomont et Patrick Leboucher, respectivement président et vice-présidents sont venus lui apporter la récompense sous forme d'un voyage d'une semaine aux Baléares. **« C'est important de participer au concours du pain d'Avenay, c'est un moyen de se comparer aux autres, de se rassurer sur la qualité du travail que l'on fait, de montrer à ses clients qu'on leur donne le meilleur de soi-même »,** a précisé le boulanger.

Prochaine manifestation du comité des fêtes : la foire aux greniers le 1^{er} septembre, contact au 02 31 80 61 51.