



"bou
lan
ger"

C'est un métier.

La grigine

Journal d'information du Groupement Professionnel Boulangerie Pâtisserie du Calvados

Avenay quelle belle Fête!

AVENAY 2014:
le meilleur croissant est féminin!

L'ÉCOLE DE BOULANGERIE
une page se tourne

*Une histoire
de Pain et d'Hommes.*

1980 / 2000



GRUPEMENT
ARTISANAL
DES BOULANGERS
PÂTISSIERS
DU CALVADOS

SEPTEMBRE 2014

Concours Interrégional du Pain d'Avenay 2014



La réunion de préparation du 31^{ème} Concours Interrégional du Pain d'Avenay a eu lieu le 27 mars dernier avec les professionnels de la boulangerie, les membres du comité des fêtes du village organisateur, la Maison de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados et l'Ecole de Boulangerie de Caen. Puis, dans un second temps, avec madame Leblanc, directrice du Centre Interprofessionnel de Formation de l'Artisanat du Calvados, qui a mis à disposition ses locaux pour la fabrication du pain.

Cette année, le thème retenu a été « Les Jeux Equestres Mondiaux ». C'est donc autour de cette idée centrale que se sont articulés les différents concours (pièces d'exposition, pains décorés, vitrine...).

Les activités habituelles (dégustation de tripes, marché du terroir, stands d'animation, présentations de vieux métiers, maréchal ferrant, tonte de moutons, danses

normandes, repas champêtre...) ont été maintenues avec en plus la participation d'artistes de rue.

Nouveauté 2014 : afin de mettre l'accent sur l'importance de la qualité du pain dans l'accompagnement d'un repas, des membres éminents des Toques Normandes ont été conviés pour faire des démonstrations culinaires. Parmi eux, Stéphane Pugat – restaurateur au Best Western le Dauphin à Caen et Patrick Danet, traiteur maintes fois sollicité par l'Elysée et la préfecture, et tout récemment (le 6 juin) présent au château de Bénouville afin d'assurer le buffet normand destiné à la centaine d'ambassadeurs et de personnalités accompagnants les 19 chefs d'état présents.

Le meilleur boulanger interrégional 2014 est Sébastien Lemonnier artisan à la boulangerie 'L'Epi d'Or' à Pont-l'Évêque. Primé pour son pain

de consommation courante (médaille d'or), son pain de campagne (médaille d'argent), son pain brié (médaille de bronze), sa baguette de tradition et ses croissants (mention d'honneur), il s'est vu remettre un billet d'une semaine pour deux personnes aux Baléares. Son épouse a reçu le prix d'excellence pour sa présentation boulangère.

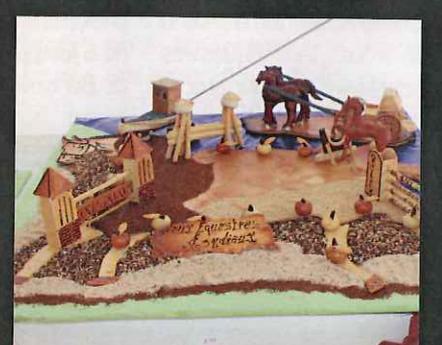
Cette 31^{ème} édition restera marquée par une très belle participation des boulangers qui ont répondu présents de façon importante (240 inscrits au total aux différents concours – soit une augmentation des inscriptions de près de 70% par rapport à l'année passée !) et un public qui s'est déplacé très nombreux. Le succès de la manifestation ne se dément pas à la grande satisfaction de tous : tous les bénévoles qui ne ménagent ni leur temps ni leur énergie pour mener à bien cette fête mais aussi les boulangers,

concurrents ou œuvrant sur site, piliers de ces festivités, le CIFAC, l'Ecole de Boulangerie, la Maison Artisanale de la Boulangerie Pâtisserie du Calvados, les minotiers et fournisseurs, les partenaires, tous ces professionnels dont les conseils et l'aide matérielle sont indispensables. La participation active des Toques Normandes pour leur première intervention à la Fête du Pain a remporté beaucoup de succès auprès du public et des différents animateurs sur le terrain.

Les organisateurs et l'ensemble de la profession remercient tout particulièrement les boulangères et leur personnel de vente qui se sont bien investis cette année dans le concours de présentation boulangère, nouveauté 2014 qui remplace le concours de vitrine.



une
Belle
Fête !





Palmares 2014

MEILLEUR BOULANGER INTERREGIONAL 2014

Sébastien Lemonnier, boulangerie l'Epi d'Or à Pont-l'Evêque

CONSUMMATION COURANTE

Médaille d'or : Sébastien Lemonnier - L'Epi d'Or à Pont-l'Evêque

Médaille d'argent : Alexandre Favris - Boulangerie Favris à Trouville-sur-Mer

Médaille de bronze : Mickaël Mostier - Boulangerie Mostier à Feugueroles-Bully

PAIN DE CAMPAGNE

Médaille d'or : Quentin Heinisch - Le Fournil de Bretteville à Bretteville-sur-Odon (Francis Feuillet)

Médaille d'argent : Sébastien Lemonnier - L'Epi d'Or à Pont l'Evêque

Médaille de bronze : Barbara Leneveu - Boulangerie de l'Hippodrome à Caen

PAIN BRIE

Médaille d'or : Jean-Yves Rebours - Boulangerie Rebours à Caen

Médaille d'argent : Hervé Marie - Boulangerie Marie à Condé-sur-Noireau

Médaille de bronze : Arnaud Marie - Boulangerie Raison à Cagny

BAGUETTE DE TRADITION

Médaille d'or : Lucie Lerouxel - Macarons et Gourmandises à Caen (Alban Guilmet)

Médaille d'argent : Damien Marlier de Dieppedalle Croisset

Médaille de bronze : Arnaud Marie - Boulangerie Raison à Cagny

CROISSANTS

1^{er} prix : Aurélie Joret - Le Fournil de Mathilde à Caen (Olivier Hamelin)

Prix d'excellence : Jonathan Leconte - Le fournil de Mathilde à Caen (Olivier Hamelin)

Prix d'honneur : Lucie Lerouxel - Macarons et Gourmandises à Caen (Alban Guilmet)

PIECE DE BUFFET

Mention d'honneur : Jean-Yves Rebours - Boulangerie Rebours à Caen

PIECE ARTISTIQUE PATISSERIE

1^{er} prix : Tiphaine Lechevalier - Boulangerie Rebours à Caen

Prix d'excellence : Tiphaine Bertrand - Le Palais Gourmand à St-Lô

Prix d'honneur : Jérôme Noël - Maison Noël à Caen

PIECE D'EXPOSITION

1^{er} prix : Frédéric Liard - Plaisir et Création à Sotteville lès Rouen

Prix d'excellence : Alexandre Favris - Boulangerie Favris à Trouville sur-Mer

Prix d'honneur : Thony Varin - Boulangerie Oma'caron à Hérouville St-Clair (Olivier Hamelin)

PRESENTATION BOULANGERE (VITRINE)

1^{er} prix : Catherine Lenormand - Aux Délices de Balleroy à Balleroy

Prix d'excellence : Céline Lemonnier - L'Epi d'Or à Pont-l'Evêque

Prix d'honneur : Sandra Ficet - Boulangerie Ficet à St-Sylvain

PRESENTATION BOULANGERE APPRENTIES

Prix d'excellence : Lucie Duperron - Le Fournil des Saveurs à Bellengreville (Franck Lechanoine)

PAIN DECORE

1^{er} prix : Pascal Chevalier - La Maison Florent à Cabourg (Pierre Mansour)

Prix d'excellence : Pierre Mansour - La Maison Florent à Cabourg

PAIN DECORE APPRENTIS NIVEAU MC OU BP

1^{er} prix : Pierre Mauger - Les Délices de Gavray à Gavray

PAIN DECORE APPRENTIS NIVEAU CAP OU BEP

1^{er} prix : Jason Blot - Boulangerie Serais à Falaise (Pierre Serais) élève à l'Ecole de Boulangerie

Prix d'excellence : Tugdual Boutillier - Boulangerie Serais à Falaise (Pierre Serais) élève au CIFAC de Caen

Prix d'honneur : Thibault Poirier du Lavouer - Maison Noël à Caen élève au CIFAC de Caen

Retrouvez le palmarès complet de ce 31^e concours sur <http://avenay.jimdo.com>



Les récompenses n'arrivent pas par hasard...

Entretien avec Chantal Rosalie

Né dans la farine, Sébastien se forme à l'École de Boulangerie pendant 3 ans. Sorti major de sa promotion au CAP Pâtissier, il concourt pour le titre de Meilleur Apprenti de France qu'il passe pendant son service militaire à Périgueux « l'occasion de bénéficier quelques jours de perme en plus » et reprend ensuite du service avec le sésame du Meilleur Apprenti de France.

Chez Céline et Sébastien LEMONNIER, le mot « professionnel » prend tout son sens.

Le magasin est spacieux et fonctionnel. La clientèle y est accueillie avec beaucoup de confort. Les produits « plaisirs » comme les chocolats « maison » et les pâtisseries fines font pétiller l'œil avant même de faire pétiller le palais !

Pains de tradition, de campagne et de multiples autres variétés se font la part belle dans les grilles. Les tenues professionnelles sont à l'image de l'entreprise. Souriantes, Céline et ses vendeuses dégagent un dynamisme naturel et communicatif.

Pont-l'Évêque : une des composantes du Triangle d'Or du Pays d'Auge avec Deauville et Lisieux. Situé sur un axe passager, les nombreux commerces donnent l'image d'une ville animée où se mêlent une clientèle locale et une clientèle dite « parisienne » des week-end et des périodes estivales.

C.R. : Que vous apporte la participation aux concours ?

S.L. : Installés jeunes (à 24 ans) et toujours dans la même entreprise depuis (18 ans), nous devons chaque jour prouver à notre clientèle que rien n'est acquis. Cette longévité est la preuve que la qualité paie. De plus, par le biais des concours, nous apportons un gage de qualité supplémentaire : la transparence. Chez nous, c'est sans équivoque, tous nos produits sont de fabrication « maison » issus des matières premières de qualité. Notre panification se fait sur levain naturel et nos viennoiseries « 100% maison » sont préparées au quotidien.

Les récompenses que nous obtenons nous apportent une notoriété certes, auprès des ponté-piscopiens et clientèles de passage, elles contribuent aussi à nous donner l'envie et la passion de continuer et de progresser dans notre métier. Rigueur, exigence, professionnalisme, et surtout régularité dans le travail sont les ingrédients de la réussite de toute l'équipe de l'Epi d'Or.

C.R. : Que pensez-vous de la formation de nos jeunes ?

C.L. : Nous avons reçu le label Qualité d'Apprentissage et sommes fiers d'avoir formé près d'une centaine d'apprentis à différents niveaux et postes avec 100% de réussite ! Aujourd'hui, bon nombre d'entre eux sont installés.

Malheureusement, nos jeunes trouvent de moins en moins de formateurs. Et pourtant, c'est le meilleur moyen pour transmettre un vrai savoir-faire et assurer ainsi la pérennité de nos entreprises, de notre métier !

C.R. : Comment voyez-vous l'avenir de la boulangerie ?

S.L. : Il faut vraiment faire attention à ne pas tomber dans le piège de la facilité et de vendre des marchandises trop uniformes. Notre société est en pleine mutation, les modes et habitudes de consommation changent. L'Artisan Boulanger doit se démarquer à travers la créativité, et doit garder les valeurs qui l'animent : motivation, esprit d'équipe, transparence. La clientèle a besoin d'être rassurée pour être fidélisée. Et ce savoir-faire ne s'acquerra pas en 35h, ça non !

A l'heure actuelle, est-il préférable de fabriquer de la qualité en un seul et bon endroit ou d'être dirigeant de plusieurs lieux de vente avec une gamme de produits pas toujours maîtrisée... ? Je ne sais pas ce qui est le plus judicieux, je n'ai pas la réponse. Pour notre part, le choix a été vite fait.

C.L. : La réussite de nos entreprises passe par l'enthousiasme et l'envie. Nous devons transmettre nos valeurs.

Céline et Sébastien sont adhérents au Groupement Profession-

nel de la Boulangerie du Calvados. Quoique très pris par son activité, Sébastien participe aux réunions. « J'apprécie le travail de la nouvelle équipe mais ne peut m'investir d'avantage pour le moment ! »

Pour la première fois cependant depuis de nombreuses années, notre couple va s'octroyer un peu de temps pour s'envoler à destination des Baléares, voyage gagné lors du concours d'Avenay.

De jeunes artisans talentueux et dynamiques comme notre métier en possède aux quatre coins de la France et du monde.

Souhaitons-leur un avenir à la hauteur de leur professionnalisme : sans nuage !



L'ÉPI D'OR

Céline et Sébastien LEMONNIER
Maître artisan

1, place Jean Bureau
14130 PONT-L'ÉVEQUE
Tél : 02 31 64 01 94
Fermé le mardi.

2014

- Meilleur boulanger 2014 au Concours Interrégional d'Avenay
- Médaille d'or du pain de consommation courante
- Médaille d'argent du pain de campagne
- Prix d'excellence « vitrines »

2012

- 1^{er} prix de la Baguette de Tradition Française
- 1^{er} prix du croissant
- Prix « Stars et Métiers » (dynamique de gestion des ressources humaines)



AVENAY 2014 : le meilleur croissant est féminin !

C'est Aurélie Joret, en 2^{ème} année d'apprentissage boulangerie chez Olivier HAMELIN à Caen qui a remporté le trophée du meilleur croissant au Concours Interrégional du Pain d'Avenay. L'élève a dépassé le maître ! En mention complémentaire depuis le mois de juillet, Aurélie continue de se perfectionner chaque jour. C'est après une première année

en apprentissage en peinture interrompue à la suite d'allergies qu'Aurélie, très manuelle, a découvert la profession de boulanger. Son conseiller d'orientation lui propose alors un stage au Fournil de Mathilde, avenue Georges Clémenceau à Caen chez Olivier Hamelin. Le très fort esprit d'équipe qui règne dans l'entreprise et Jonathan, son formateur ont

motivé la participation de la jeune fille au concours. « J'aime le travail en boulangerie et apprécie tout particulièrement la fabrication de la viennoiserie. » Elle se prépare pour l'année prochaine afin de pouvoir conserver le superbe Trophée de verre qui trône fièrement au côté des autres récompenses de la boulangerie de qualité.



Aurélie entourée de Denis Rosalie, 1^{er} vice-président du Groupement Professionnel et Olivier Hamelin, boulanger (le fournil de Mathilde à Caen et Boulangerie Oma'Caron à Hérouville-St-Clair).

Romain Mahieu - les Gourmandises de St Jean à Caen, et Anaïs Jauneau, orthophoniste à Villers-Bocage se sont dit 'OUI' le samedi 16 août 2014. Le Groupement Professionnel du Calvados leur adresse tous ses vœux de bonheur et de prospérité.

De la richesse du grain
à la saveur de votre pain





**MINOTERIE
DES BOIS
OLIVES**
CERTIFIÉE ISO 22000 - AFAQ 2007/31464a

Un moulin familial et indépendant
au service de la Boulangerie Artisanale

Certifié producteur Label Rouge
et distributeur AB



Connectez vous sur :
www.minoteriedesboisolives.fr

