

CALVADOS 14

Concours Interrégional du Pain d'Avenay 2014 : une belle fête !



Le 31^e Concours Interrégional du Pain d'Avenay s'est déroulé les 21 et 22 juin. Il avait été organisé une réunion préparatoire entre les différents partenaires le 27 mars dernier : 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 : LES TOQUES NORMANDES

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

Le Meilleur Boulanger Interrégional 2014 est Sébastien Lemonnier artisan à la boulangerie “L'Epi d'Or” à Pont L'Evêque. Primé pour son pain de consommation courante (médaillon d'or), son pain de campagne (médaillon d'argent), son pain brié (médaillon 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.

UNE MANIFESTATION RÉUSSIE

Cette 31^e 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.