MAGNIFIQUE LA SOCIÉTÉ FESTIVAL
15 • 16 • 17 JUIN . REIMS . PARC DE CHAMPAGNE
ORELSAN . JAIN . THE HIVES . ÉTIENNE DAHO . CHARLOTTE GAINSBOURG
CIGARETTES AFTER SEX . PETIT BISCUIT . LOMEPAL . JESSIE REYEZ . KELELA
EDDY DE PRETTO . BICEP LIVE . BIRKIN GAINSBOURG LE SYMPHONIQUE . SOPICO . ANGÈLE
TOKYO SPACE ODD : WEDNESDAY CAMPANELLA . MABANUA AND MORE

INSOLITE - MARNE - COULISSES Publié le 17 mai

Partager 33 Tweet

L'élection des meilleures baguettes tradition de la Marne

Mercredi 16 mai, jour de la Saint-Honoré, la Fédération départementale de la boulangerie a distingué les meilleures baguettes tradition de la Marne. Zoom sur la façon dont le jury évalue et départage les réalisations des candidats.

Concentration extrême pour le jury chargé de départager les candidats. (© l'Hebdo du Vendredi)

Ce mardi, le Réunionnais Laurent Encatassamy remportait le prix national de la meilleure baguette de tradition française. Un concours également organisé dans la Marne par la Fédération départementale de boulangerie, dont la dixième édition s'est déroulée le 16 mai, en clin d'oeil au Saint-patron des boulangers. L'Hebdo a fait partie du jury, avec d'autres membres issus d'horizons variés (partenaires institutionnels, Chambre de métiers et de l'artisanat, boulangers, chef étoilé, agence de communication, etc.). Première étape : vérifier méticuleusement le poids et la longueur de chaque spécimen. « Le règlement national prévoit une pénalité de dix points en cas de non-respect des fourchettes imposées, détaille Séverine Barré, cheville ouvrière du concours. On doit se situer entre 250 et 262,5 grammes après cuisson, et entre 50 et 52,5 centimètres. » Ni plus ni moins !

VALORISER L'EXCELLENCE DE LA PROFESSION

Deux heures durant, environ quarante baguettes ont été observées, touchées, senties puis dégustées par le groupe. Et les conseils des pros ont permis d'éclairer les novices. « N'hésitez pas à manipuler les baguettes pour mieux cerner leur texture

LA CARTONN
MUSIQUES ACTUELLES
Reim
J-LO
creative

et leur croustillant, dixit Philippe Chaumeille, le président de la Fédération marnaise. C'est aussi et surtout une question de goût. Mais attention, le pain est connu pour suivre le temps. S'il fait humide ou orageux, il aura tendance à ramollir. » Pour chaque baguette et chaque critère – aspect, cuisson, mie, odeur et goût -, des notes ont été attribuées par les évaluateurs. « L'alvéolage de la mie doit être le plus irrégulier possible, glisse Nicolas Rouillon, boulanger-pâtissier de métier et lauréat du concours 2017. Plus la mie est aérée et grasse, mieux c'est ! En revanche, un pain trop pétri favorise la condensation et l'oxydation. Tous les arômes du blé s'en vont et on se retrouve avec une mie grise, terne. » Autre découverte de l'expérience : la taille, ou plutôt la largeur d'une baguette, n'est pas forcément un atout. Pour les deux catégories représentées – chefs d'entreprise et salariés -, le montant global des notes a départagé les candidats. Un exercice assez subjectif, mais dont les résultats se sont finalement avérés cohérents dans l'ensemble. A l'Hebdo, on reste dubitatif quant à l'efficacité des papilles après avoir dégusté dix ou quinze baguettes différentes. Mais les gagnants du concours figuraient également parmi les mieux notés de notre grille. Une chose est sûre, cette initiative valorise le savoir-faire et l'excellence de la profession, toutes générations confondues.

Sonia Legendre

Les lauréats marnais

Catégorie « salariés » : Bastien Ponsot (boulangerie Lapierre, Sainte-Ménehould), Arthur Desaintjean (boulangerie Rouillon, Tinqueux) et Damien Dumont (boulangerie Départ Vivien, Dormans).

Catégorie « chefs d'entreprise » : Emmanuel Dahlem (boulangerie d'Autrefois, Sézanne), David Lefebvre (La boîte à pain, Reims) et Nicolas Lapierre (boulangerie Lapierre, Sainte-Ménehould).

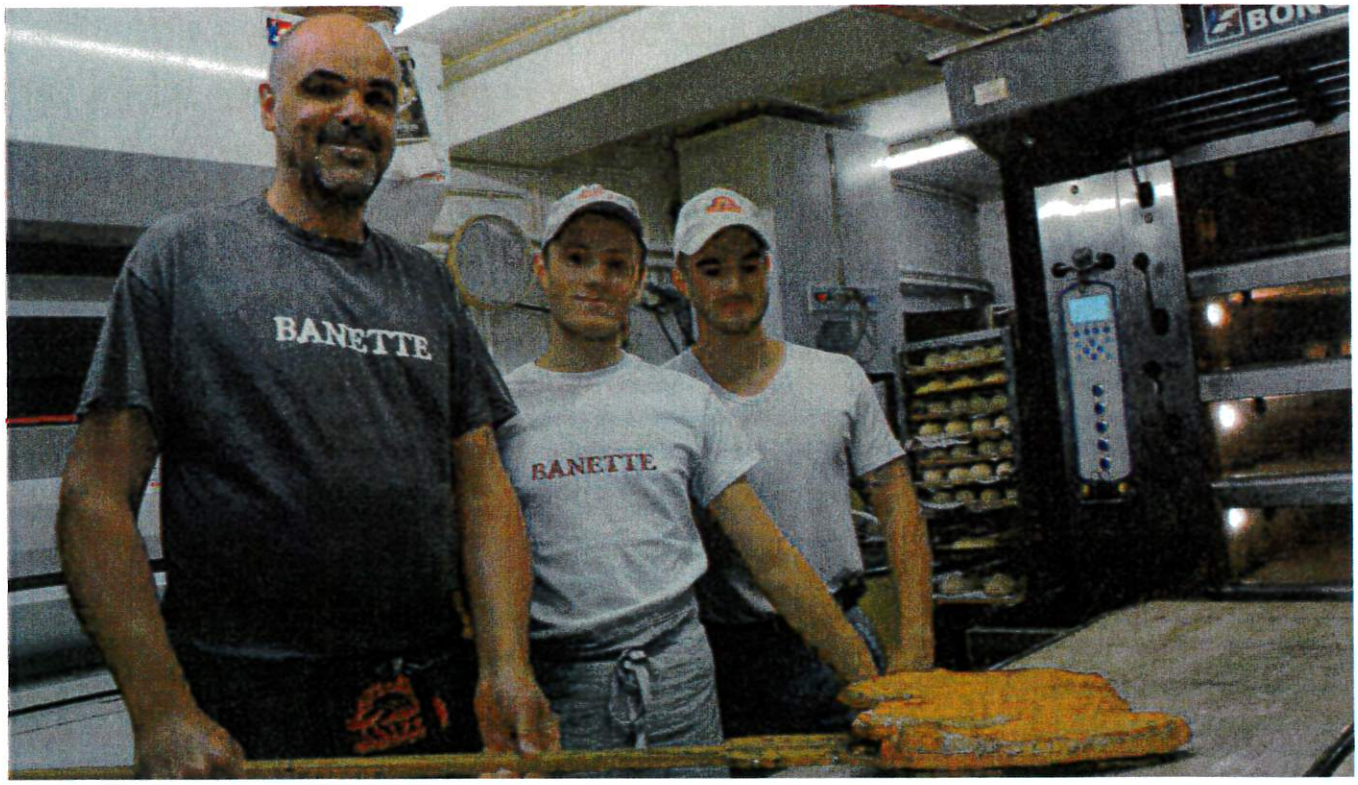
< SAINTE-MÉNEHOULD (/MARNE/SAINTE-MENEHOULD) SÉZANNE (/MARNE/SEZANNE) /ITRY-LE-FRANÇOIS > (/MARNE/VITRY-LE-FRANCOIS)

COMMERCE

La Meilleure baguette Tradition de la Marne est pétrie à Sézanne

Emmanuel Dahlem, aux manettes de la Boulangerie d'Autrefois, rue de Paris, a remporté, mercredi, le concours de la Meilleure baguette Tradition de la Marne.

Par Marie Lenglet | *Publié le* 19/05/2018 à 18h33



Pour Emmanuel Dahlem (à gauche) et ses salariés Benjamin Guillemot et Fabien Crenais, la « banette 1900 » gardera toujours une saveur particulière... - M.L.

Photographe: M.L.

Mercredi, jour de Saint-Honoré, Emmanuel Dahlem a effectué une

livraison qu'il n'est pas près d'effacer de sa mémoire. Le boulanger de la rue de Paris a en effet conduit deux de ses baguettes Tradition, des « banettes 1900 », jusqu'à Châlons. La raison d'une telle expédition ? Le propriétaire de la Boulangerie d'Autrefois participait, pour la première fois, à un concours organisé par la Fédération de la Boulangerie de la Marne. Et... *« On m'a appelé vers 17 heures pour que je me dépêche d'y retourner,* s'amuse encore Emmanuel Dahlem.*Je figurais dans les premiers... »*

Voir la vue optimisée (https://www.facebook.com/627843493935367/photos/a.771862576200124.1073741829.6 type=3)

Des banettes populaires

Le chef d'entreprise sézannais s'est finalement vu décerner le trophée de la *Meilleure baguette Tradition de la Marne. « Pour une première participation, j'ai été surpris, surtout que 25 candidats concouraient dans ma catégorie,* concède-t-il. *Mais cela faisait plusieurs mois que l'on travaillait sur cette baguette, avec mon équipe, pour l'affiner. Là, j'ai senti qu'on était prêts. »* Pourtant, répondre aux critères du jury tout en imposant sa patte ne s'annonçait pas une mince affaire. *« L'aspect de la baguette, sa cuisson, la mie, les arômes et le goût... Tout est pris en compte »,* liste Emmanuel Dahlem. Installé à Sézanne depuis sept ans, le boulanger met la main à la pâte depuis plus de trente années. Pourtant, jamais auparavant il n'avait trouvé d'intérêt à se mesurer à ses confrères. *« Je disais que j'étais tous les jours en concours pour mes clients,* confie-t-il. *Mais cette première expérience me donne envie d'essayer d'autres choses. Je pense que je tenterai un concours de galettes, en janvier. »* Ce revirement, l'artisan le doit à la fierté ressentie à la réception de ce prix. *« C'est une reconnaissance du travail d'équipe de cette boulangerie,* souligne-t-il. *On est des passionnés, vous savez. »* Il le faut, pour débuter ses journées avant 3 heures du matin et accumuler jusqu'à une centaine d'heures de labeur, chaque semaine.

Un produit phare

« Nos clients sont contents pour nous, élude sobrement Emmanuel Dahlem. *Leurs retours positifs, en boutique et sur les réseaux sociaux, c'est aussi ça qui nous aide à nous lever le matin ! »* S'il n'aura pas la possibilité de retenter sa

chance au concours l'an prochain, il aura le privilège d'en intégrer le jury. Quant aux banettes 1900, l'artisan devine qu'elles poursuivront, à leur rythme, leur progression dans le cœur des clients : *« C'est un produit de plus en plus apprécié, qu'on développe d'année en année. Mais je n'imagine pas que ce trophée ait plus qu'une petite incidence sur les ventes. »*

2,5

Les critères à remplir pour prétendre décrocher le trophée sont très précis. Le produit doit par exemple être long de 50 à 52, 5 cm et peser de 250 à 252, g.

PARTAGEZ SUR

SUIVEZ L'UNION

Suivre @https://twitter.com/UnionArdennais (https://twitter.com/https://twitter.com/UnionArdennais)

Saturday, May 19, 2018 - 18:33