L'HISTOIRE DU JOUR

Ils font la meilleure baguette tradition

SAINTE-MÉNEHOULD

Si vous cherchez la meilleure baguette tradition de la Marne, il y a de fortes chances pour que vous la trouviez à la boulangerie Lapierre de Sainte-Ménehould. Un de ses jeunes employés, Bastien Ponsot, vient de recevoir le prix de la meilleure baguette du département dans la catégorie des salariés en boulangerie. Le commerce ménéhildien est même passé à deux doigts du doublé puisque Nicolas Lapierre, le gérant de la boutique, est arrivé troisième dans la catégorie des chefs d'entreprise. *« C'est une baguette sans additif, sans améliorant, façonnée à la main et faite avec de la farine Label Rouge »*, explique l'entrepreneur de 33 ans, qui avait déjà reçu le prix de la meilleure baguette marnaise en 2010.

Pour son employé, l'exploit est encore plus retentissant. À 19 ans, Bastien Ponsot était le benjamin du concours. Il y a quelques mois encore, le jeune homme, originaire de Challerange (Ardennes), était encore en CAP. Il a été embauché à la boulangerie Lapierre en novembre 2017. Pour lui, le trophée qu'il a reçu est l'aboutissement d'un rêve de gosse : *« Je veux faire ce métier depuis que je suis enfant. Une fois, en école primaire, nous avons passé une journée en boulangerie pour découvrir ce métier et, depuis, j'ai toujours voulu faire ça. »* Le fruit de son travail a été évalué par un jury composé de restaurateurs, professionnels de la boulangerie mais aussi de personnes étrangères à ce milieu. *« J'ai été surpris du résultat »*, sourit Bastien Ponsot. Une surprise sans doute aussi grande que la passion que le salarié met dans son métier : *« Le pain, c'est quelque chose de vivant, on donne vie à une pâte. Quand on fait 800 baguettes par jour, c'est autant de personnes qui mangent. C'est une tradition française, un patrimoine. »* Ce résultat, c'est aussi la transmission d'un savoir-faire entre le chef d'entreprise et son employé. *« On discute souvent entre nous, il faut être les plus réguliers possible*, affirme Nicolas Lapierre. *Un ouvrier qui sort tout juste de l'école, on peut le façonner, lui transmettre une façon de faire. C'est rare qu'il y ait un double podium dans une même entreprise. »* Bref, les deux font Lapierre. ■ LOÏC BÉCART

Bastien Ponsot et Nicolas Lapierre ont été doublement récompensés.

LE CHIFFRE

7,2

C'est, en millions, le nombre d'anciens appareils électriques recyclés dans les Hauts-de-France en 2017, soit 52 407 tonnes et 9,6 kg par habitant. Il y en a eu 6,5 millions dans le Grand Est, ce qui correspond à 52 386 tonnes (11,5 kg par habitant).

LA FEMME DU JOUR

Champagne et lingerie

CHANTAL THOMASS
Créatrice de la ligne de lingerie sexy et amatrice de champagne

Invitée surprise de Nicolas-Feuillatte pour l'assemblée générale du centre vinicole le 18 mai, la créatrice de porte-jarretelles et autres bas sexy s'est confiée sur son amour du champagne. *« Pour moi, cela ne me viendrait jamais à l'esprit de sortir autre chose que du champagne pour l'apéritif. Un dîner au champagne, c'est synonyme de fête. »* Pour Chantal Thomass, champagne et lingerie font d'ailleurs bon ménage : *« J'aimerais bien habiller une bouteille de champagne. Des créateurs de mode l'ont déjà fait mais on ne me l'a jamais demandé encore… »*

La baguette du boulanger rémois David Lefebvre sacrée 2ème meilleure de la Marne Journal l'union du 18/05/2018

Son croissant avait déjà fait mouche il y a quelques années, désigné comme le meilleur du département. De même que sa galette des rois, qui avait terminé 3e… Cette fois, c'est sa baguette qui a séduit le jury ! David Lefebvre, boulanger à Reims (La Boîte à pain), est monté, mercredi soir au Mess des entrepreneurs à Châlons-en-Champagne, sur la deuxième marche du podium du concours de la meilleure baguette tradition française de la Marne. Une compétition organisée chaque année par la Fédération départementale de la boulangerie et qui réunissait cette fois 45 participants, répartis en deux catégories : salariés et entreprises. C'est dans cette dernière que le Rémois était inscrit. Et même s'il a raté de peu le top du classement, occupé par le boulanger Emmanuel Dahlem de Sézanne, le patron ne peut que se réjouir : il n'était jamais parvenu à faire mieux que la troisième place !

C'est à l'aveugle que le jury, composé de boulangers, bien sûr, mais aussi de journalistes et de restaurateurs, a établi son palmarès des meilleures baguettes du département. Mais qu'est-ce qui fait la différence, selon David Lefebvre ? *« La croûte, la cuisson, la mie, qui doit être bien alvéolée avec une couleur jaunâtre, pas blanche. »* Des critères que le boulanger veille à respecter à chaque fournée.

« J'aurais préféré finir premier ! » concédait l'artisan, avec le sourire, au lendemain des récompenses. *« Mais ça fait toujours plaisir. C'est la reconnaissance de notre savoir-faire, de notre travail ; cela montre à nos clients qu'on ne ménage pas nos efforts pour faire une bonne baguette tradition française. »* Ce n'est donc pas un hasard si cette dernière, consacrée depuis octobre dernier par le label rouge, gage de qualité, est le produit le plus vendu de sa boutique, située 115, avenue Jean-Jaurès… *« Ce label est la preuve que tous les jours, il faut être attentif, vigilant, et respecter le cahier des charges. Avoir la plus grande régularité est un travail de chaque instant. »*