

# Deux belles distinctions pour ce jeune boulanger ariégeois

Le concours départemental de la meilleure baguette et du meilleur croissant a désigné ce jeudi Guillaume Pujol, 25 ans, comme grand gagnant. Une fierté pour cet enfant du Mas-d'Azil.

L'eau mouille, le feu brûle, la meilleure baguette et le meilleur croissant d'Ariège sont fabriqués dans la boulangerie de Julien Tête au Mas-d'Azil. Il y a des choses dans la vie qui sont gravées dans le marbre, ou dans la farine et la pâte feuilletée en l'occurrence ! À Foix, le syndicat des boulangers de l'Ariège organise la sélection départementale de la meilleure baguette de tradition française et du meilleur croissant au beurre. Le concours permettait de désigner un gagnant qui représentera les couleurs de l'Ariège à la sélection régionale Occitanie. Habituellement lauréat des concours départementaux de boulangerie, Julien Tête a laissé place à la relève pour triompher en 2022. C'est son employé de 25 ans, Julien Pujol qui a été doublement sacré pour la première fois de sa carrière professionnelle, débutée à l'âge de 15 ans.

## Amour et glucose, l'arme fatale pour un bon croissant

Pour cet enfant du Mas-d'Azil, la joie de voir son travail reconnu par le jury composé de deux boulangers et de trois non-profession-



Le jury et les concurrents ariégeois dont Guillaume Pujol (à droite), le lauréat des deux concours 2022. / DDM S.C.

nels est immense : « Ça montre que je ne me suis pas entraîné pour rien. Je suis chez Julien Tête depuis un an et demi et je m'y régale. » Pour vous chers lecteurs, le lauréat 2022 a livré la recette d'une bonne baguette et d'un bon

croissant. « Il faut beaucoup d'amour, ça c'est sûr ! Ma touche secrète ? Pour le pain je n'en ai pas vraiment. En revanche, pour les croissants, c'est ma spécialité. Je rajoute un peu de sirop de glucose en fin de cuisson pour appor-

ter un goût un peu sucré en bouche au moment de la dégustation et un visuel bien brillant. Manger, c'est aussi avec les yeux ! » Dorénavant, le jeune homme ne s'interdit plus de rêver. Il va concourir à l'étage supérieur, au niveau

régional, avant pourquoi pas d'intégrer le concours national. Mais au-delà des distinctions individuelles, c'est un autre type de rêve qui l'anime au quotidien. « Je suis un enfant du Mas-d'Azil. J'y ai grandi et fait mes premiers pas dans le métier, alors j'aimerais pourquoi pas ouvrir ma boulangerie un de ces quatre chez moi en Ariège. » De là à faire de l'ombre à son patron ? Le principal intéressé ne le voit pas de cet œil. « Il prendra peut-être la relève quand j'aurai terminé », plaisante-t-il, fier de son poulain.

## Un barème très précis

Pour départager les quatre candidats de la meilleure baguette, une note sur 120 a été attribuée par le jury. Aspect, croûte, arôme, mie, goût, texture, rien n'est laissé au hasard. Idem pour les croissants, mais avec une note sur 100. Ce qui était déterminant pour le jury était la cuisson, la forme du produit, sa saveur et son feuilletage. Résultat 108 sur 120 et 100 sur 100 pour Guillaume. On espère que son travail fera croustiller de plaisir les jurys régionaux.

Samuel Cadène