

Julien Tête en finale pour la meilleure baguette de tradition

Ce n'est pas la première fois qu'il participe à l'épreuve, mais cette année il finit deuxième sur la région Occitanie. L'étendue du territoire, anciennement Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, autorise la présentation de deux finalistes à Paris. Julien Tête, boulanger au Mas-d'Azil depuis 2014, positionné sur la deuxième marche, va donc se mesurer aux autres boulangers de chaque région française avec Cédric Beziat, du Lot, arrivé premier de la région. Organisé par le Syndicat national des boulangers afin de promouvoir le savoir-faire de la baguette de tradition, réservé uniquement aux entreprises de boulangerie, le concours se déroulera du 13 au 15 mai, en principe sur le parvis de Notre-Dame-de-Paris. Mais les circonstances obligeront peut-être les organisateurs à choisir un autre lieu.

Avec une vingtaine d'années d'expérience, Julien Tête a la passion de son métier dans les veines. En apprentissage chez les compagnons, il a travaillé aux Etats-Unis et au Canada avant d'arriver à Toulouse, puis au Carla-Bayle et au Mas-d'Azil. Il emploie actuellement cinq personnes : un boulanger, une pâtissière, deux vendeuses et un apprenti en boulangerie, et sert des points de vente dans les deux vallées de l'Arize et de la Lèze. Pour lui, la baguette de tradition, soumise à une législation drastique, c'est la plus belle image du métier : « Chacun a sa



Marie-Noëlle et Julien Tête montrant la baguette de tradition. / Photo DDM, M.B.

façon de la faire ; ici, la fermentation, c'est vingt-quatre heures, pas moins. La croûte doit être fine et croustillante, couleur crème, avec une mie grasse qui brille un petit peu, avec de belles alvéoles ». Et, bien sûr, le goût. Julien suit régulièrement des formations et tient à respecter la filière locale et la culture raisonnée ; il utilise du blé bio pour

une petite production élevée ici même avec la boutique Les Délices à Jojo. « C'est une démarche qui nous plaît et nous avons remarqué que la clientèle est sensible à ça. » Une clientèle qui le soutient dans ce concours, comme son épouse Marie-Noëlle, bien sûr, mais aussi son meunier et le Syndicat des boulangers ariégeois.