

Énergie : l'élection de la meilleure galette, une parenthèse enchantée

Le premier concours départemental de la meilleure galette aux amandes et de la meilleure coque brioche traditionnelle s'est tenu jeudi à Foix. L'occasion de faire le point sur les difficultés énergétiques rencontrées par les artisans boulangers.

« C'est une grande première en Ariège. Le concours départemental de la meilleure galette aux amandes et de la meilleure coque brioche traditionnelle a été organisé jeudi 12 janvier 2023 à Foix. Un partenariat entre l'Union des entreprises de proximité (U2P), la Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) ou encore la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) du département.

« Nous organisons déjà les concours de baguette et de croissant, qui connaissent de forts succès. Nous avons envoyé l'invitation à l'ensemble de nos adhérents qui valent la liberté de participer ou non. L'idée désormais, c'est de pérenniser le concours », explique Anthony Parolin-Maurette, président de la CNBPF09 et lui-même boulanger à La Bastide-de-Séon.

Les candidats

« Les candidats ont répondu présent et se sont lancés dans le concours. L'objectif : montrer toute l'étendue de leur talent, en se faisant plaisir. Le jury a pu goûter chaque galette au coque, avant de noter les candidats avec des grilles d'évaluation bien précises. « On prend en compte la cuisson, le moelleux, le goût ou encore le feuilletage, avec cinq grilles notées sur vingt. Pour cette première édition, les résultats sont très serrés », précise-t-il.



Les différents acteurs du secteur ont fait le point sur la crise énergétique./DDM, Romain Agard

Du côté des galettes aux amandes, c'est Guillaume Roussou, dont la boulangerie éponyme se situe aux Pujols, qui rafle la mise. Il devance Guillaume Pujol, boulanger au Mas-d'Azil (les Miss d'Azil). Pour les coques, Christophe Vital, boulanger à Panniers (l'Oustal Doussat), l'emporte de peu devant Guillaume Roussou. Les quatre autres candidats de chaque catégorie se sont classés ex-æquo.

En guise de récompense, pas de fèves ou de couronnes, mais un bon d'achat, un chèque de 200 € et un diplôme pour les premiers. Les médailles d'argent obtiennent un chèque de 80 € et un diplôme qui pourra être affiché fièrement sur les vitrines des établissements.

De quoi mettre en valeur le talent des artisans du département, en ce mois de janvier où coques et ga-

lettes sont reines. Une première édition réussie et pleine d'espoir.

« Le coût énergétique est compliqué à absorber »

Malgré la crise énergétique qui impacte énormément les artisans boulangers et fait grimper les prix des galettes, les organisateurs ont tenu à maintenir le concours. Une véritable parenthèse enchantée, au moins le temps d'une journée.

LA RÉGION OCCITANIE DÉBLOQUE 4 MILLIONS D'EUROS POUR AIDER LA PROFESSION

Après une phase de concertation entre les représentants professionnels de la boulangerie-pâtisserie en Occitanie, les réseaux consulaires et les intercommunautés, la Région a annoncé débloquer un fonds d'urgence de 4 millions d'euros pour soutenir les artisans boulangers-pâtisseries les plus impactés, implantés en zone rurale, via la reactivation du dispositif l'Occel, qui avait servi durant la crise sanitaire de 2020. « L'aide régionale permettra de régler le reste à charge de la facture des boulangers-pâtisseries après déduction des aides de l'Etat, à hauteur de 50 % maximum pour ceux situés dans les communes de communes et 30 % dans les agglomérations », indique la Région dans un communiqué publié le 12 janvier 2023. « Plateformé à 2000 euros, ce dispositif régional sera effectif jusqu'au 30 juin 2023. Une réunion technique sera organisée à la mi-janvier avec les intercommunalités qui le souhaitent, pour compléter l'aide régionale.

« Maintenir ce concours avec cette actualité et le coût de l'énergie qui ne cesse d'augmenter, c'est un peu un symbole. Les boulangeries et pâtisseries sont très impactées car grandes consommatrices d'énergie. Certains vont devoir fermer leurs portes si rien n'est fait », alerte Gérard Sgobbo, président de l'U2P 09. Il ajoute :

« Il faut rappeler que les boulangers ne peuvent pas passer leur temps à analyser leurs factures. C'est pourquoi les attentes des artisans sont grandes pour se sortir d'une crise qui dure aujourd'hui depuis plusieurs mois, quand les factures d'électricité et de gaz ne cessent d'augmenter. « Le coût énergétique est compliqué absor-

ber. On attend un geste fort du gouvernement. Nous sommes écoutés mais nous n'avons pas de retour », regrette Anthony Parolin-Maurette, qui reste cependant optimiste.

Joseph Calvi, président de la CMA de l'Ariège et de l'organisation occitane, en a profité pour apporter son soutien aux boulangers. « La CMA sera à vos côtés. Il ne faut pas hésiter à diriger nos collègues vers nous, pour que l'on puisse les aider. On espère que cela ne sera qu'une crise passagère. » Un moment convivial entre professionnels du secteur qui a donc permis de faire un nouveau point sur la crise énergétique.

Romain Agard

On a goûté les meilleures galettes d'Ariège

À la suite de la dégustation du jury et du verdict du concours, la rédaction a eu l'honneur de goûter plusieurs des meilleures galettes du département.

Les galettes et autres coques brioches trouvent sur les tables disposées pour l'occasion dans les locaux de l'U2P Ariège à Foix.

Les six candidats de ce tout premier concours départemental ont laissé s'exprimer leur savoir-faire et leur talent, pour satisfaire les papilles du jury, qui a pu déguster chacune d'entre elles avant de donner son classement. S'en est suivi un moment d'échange et de partage entre les différents acteurs du concours. L'occasion pour les invités de goûter ce qu'il se fait de mieux dans le département, dans une ambiance chaleureuse. Que l'on soit un adepte des coques ou de la galette aux amandes, il y en avait pour tous



Les boulangers ariégeois ont du talent./DDM, R.A.

les goûts, avec des formes et couleurs différentes.

Côté galettes, les cuissons sont parfaites et la frangipane laisse les amandes prendre possession du palais. Sous les dents, ça

croquille et l'envie de se resservir est presque inévitable.

Du croquant, du moelleux, du fondant

Autre style, mais avec tout autant de réussite, la coque, aussi appelée brioche traditionnelle. Moelleuse, fondante en bouche, aux grains de sucres croquants et aux multiples formes, là encore, le voyage culinaire est garanti.

La boulangerie-pâtisserie Roussou Guillaume, la boulangerie Les Miss d'Azil ou encore celle de Doussat Vital, autant d'adresses qui devraient être incontournables en ce mois de janvier.

De quoi espérer un concours 2024 avec encore plus de candidats ariégeois, pour remettre la couronne en jeu et pour une épiphanie réussie. En espérant une situation énergétique de retour à la normale pour les artisans boulangers.

R.A.

LA DEPECHE du
12 JANVIER 2023