

# Deux boulangeries ont fait les meilleures galettes d'Ariège

LA DÉPÊCHE DU 14/10/25

La boulangerie Sottana à Rieucros et La mie de Puj'au Mas-d'Azil se sont distinguées au concours départemental de la meilleure galette des rois ce lundi 13 janvier. L'occasion de mettre en lumière l'artisanat local.

Dans les locaux de l'Union des entreprises de proximité (U2P) à Foix, les prix du 4e concours départemental 2025 de la meilleure galette amande et coque brioche traditionnelle ont été remis hier. Un rendez-vous important pour les artisans boulangers ariégeois. Sept candidats, qui maillent le département de Saint-Girons à Rieucros et de Mazères à Foix, étaient en lice pour remporter le titre, et se qualifier pour le concours régional qui aura lieu en novembre prochain, dans le Tarn-et-Garonne. « L'enjeu est de mettre en avant l'artisanat, les boulangers et pâtisseries du département, mettre en avant ces artistes, le mot est là, les jeunes qui reprennent des boutiques. Aujourd'hui, on s'aperçoit que la promotion du métier passe par là », estime Anthony Parolin-Maurette, président du syndicat des boulangers, alors que la profession



Les boulangeries de Christophe Sottana à Rieucros et de Guillaume Pujol au Mas-d'Azil ont été distinguées par le premier prix dans la catégorie coque brioche et galette amandes. / DDM Anouk Portier

« traverse depuis deux ou trois ans une période compliquée avec une augmentation massive » des coûts.

## « Il y avait beaucoup de stress cet après-midi »

Valoriser le savoir-faire mais aussi se challenger. « Derrière, il y a le concours régional, puis national qui est encore plus beau. Ça n'a pas de prix pour l'artisanat. C'est stimulant de se mettre en difficultés avec d'autres artisans et voir si on peut réussir quelque chose. » Dans la catégorie coque brioche, Christophe Sottana de Rieucros l'a emporté, prenant la deuxième place de la catégorie galette amandes, derrière La mie de Puj' de Guillaume Pujol au Mas-d'Azil. « Mon patron

avait déjà participé mais c'était une première pour moi », glisse Marius, 20 ans, apprenti qui représentait la boulangerie ce lundi. « Il y avait beaucoup de stress cet après-midi en attendant les résultats mais je suis assez fier. C'est une décision de dernière minute, j'ai décidé de participer vendredi donc je n'ai eu que ce week-end pour m'entraîner et faire la galette ce matin », témoigne le jeune homme. « Le patron m'a aidé pour le feuilletage et puis j'ai fait les dessins dessus et la garniture intérieure. » Romain Sarda, installé à Varilhes, termine troisième dans les deux catégories. Place maintenant au concours régional en novembre prochain.

R.B.L

## LA FIN DU JOUR DE FERMETURE OBLIGATOIRE ?

Depuis 1993, un arrêté préfectoral ordonne la fermeture au public, un jour par semaine, des boulangeries, boulangeries-pâtisseries et dépôts de pain du département. Une décision prise, à l'époque, en concertation avec les syndicats, sur laquelle les représentants des boulangers de l'Ariège aimeraient bien revenir. « Avec les syndicats, nous sommes mis autour de la table avec le préfet et le sous-préfet pour demander à enlever cet arrêté. On est le seul métier en France où on nous oblige à fermer un jour par semaine. C'est aussi une demande pour assurer un service [à la population]. Quand un boulanger à Ax-les-Thermes ou à Seix ferme, les habitants doivent se rabattre sur Tarascon ou sur Saint-Girons. [...] Puis cet arrêté n'est pas respecté par les grandes chaînes, les supermarchés », pointe le président du syndicat des boulangers de l'Ariège, qui a rencontré les services de la préfecture la semaine passée. Aucune décision n'a pour l'instant été prise. « Nous en serons plus fin avril et début mai », l'arrêté arrivant à échéance. « On a le droit d'ouvrir, on a le choix de fermer mais interdire à quelqu'un de travailler en 2025, je trouve ça scandaleux », insiste Anthony Parolin-Maurette.