

Et le prix de la meilleure galette de l'Ariège revient à...

Le tout premier concours départemental de la «meilleure galette aux amandes» et de la «meilleure coque brioche traditionnelle» s'est tenu à Foix. Malgré les tensions que subit le secteur de la boulangerie, la convivialité était au rendez-vous.



Patrick Menongbe (Pamiers), Au fournil de Sam et Betty (Mazères), Guillaume Pujol pour La mie de pui (Mas d'Azil).

En marge de cette remise des prix, Anthony Parolin-Maurette, président du syndicat des boulangers et de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, a témoigné des difficultés rencontrées par les boulangers pour faire face à la crise énergétique. Mais il a surtout profité de ce rassemblement pour rassurer ses confrères : «N'ayez pas peur, le syndicat est là. Il faut garder de l'espoir pour que le métier continue».

Le premier concours départemental des meilleures galettes à la frangipane et brioches coques traditionnelles s'est tenu dans les locaux fuxéens de l'Union des entrepreneurs de proximité (U2P). L'occasion de passer un moment convivial à l'occasion de la remise des prix entre professionnels du secteur de la boulangerie... mais aussi d'évoquer les conséquences de la hausse des prix de l'énergie.

Voici le palmarès :

Catégorie galettes à la frangipane :

- 1^{er} : Guillaume Rousseu pour la Boulangerie Pâtisserie Rousseu Guillaume (Les Pujols).
- 2^e : Guillaume Pujol pour la Boulangerie Les Miss d'Azil (Mas d'Azil)
- 3^e ex-aequo : les boulangeries Jolibert & Massat (Varilhes), Patrick Menongbe (Pamiers), Au fournil de Sam et Betty (Mazères), L'Oustal Doussat (Christophe et Maryline Vital à Pamiers).

Catégorie Brioches coques :

- 1^{er} : Christophe Vital pour la boulangerie Doussat Vital (Pamiers)
- 2^e : Guillaume Rousseu pour la Boulangerie Pâtisserie Rousseu Guillaume (Les Pujols)
- 3^e ex-aequo : les boulangeries Jolibert & Massat (Varilhes),

Le président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège et d'Occitanie, Joseph Calvi, a réaffirmé l'appui de la Chambre qui reste aux côtés des artisans dans la crise énergétique. Les artisans boulangers du département ont donc la garantie qu'ils seront accompagnés au maximum : mais pour le moment, il est compliqué pour eux d'obtenir des aides financières. Entre prises en charge partielle des factures, guichet spécifiquement dédiés aux examens des situations critiques ou au paiement des factures d'électricité et de gaz... Il y a de quoi se perdre. «Il faut rappeler que les boulangers ne peuvent pas passer leurs journées à analyser leurs factures», affirme le président de l'U2P, Gérald Sgobbo. Ils se perdent dans la paperasse. J'invite les promoteurs de ces aides à venir sur le terrain, à se rendre compte que les demandes ne sont pas si simples à effectuer».

C.B.



Anthony Parolin-Maurette président de la CNBPF09, Gérald Sgobbo président de l'U2P et Joseph Calvi, président du CMA Ariège et Occitanie.