



■ Jean-Paul Suillot, le boulanger, et Julie Lelut, la patronne de la boulangerie, ravis.

Distinction

Un 3^e prix de la meilleure baguette pour le boulanger de Belleville

« Les Délices de Belleville » n'en finissent pas d'épater les papilles depuis la réouverture de la boulangerie de la commune il y a quelques mois. En effet, Jean-Paul Suillot, le boulanger, vient de remporter le 3^e prix de la meilleure baguette de tradition française pour sa Bagatelle, au concours départemental organisé par la Fédération des Boulangers et Pâtisiers 54, lors de la Foire Internationale de Nancy. Tombé dans le pétrin dès son enfance, ce fils de boulanger parle de son métier avec passion. « Il ne s'agit pas d'une simple baguette, elle a un goût prononcé, qu'on obtient en utilisant peu de levure, en faisant un pétrissage doux,

elle se conserve mieux aussi. Pour la petite histoire, après la guerre, les boulangers pratiquaient un pétrissage intensif qui donnait du volume au pain, pour remédier aux privations subies pendant la guerre. De nos jours, on retravaille sur les saveurs avec des pétrissages plus doux et des techniques de levées qui permettent de développer les saveurs ». Un autre secret qu'il accepte de partager, c'est l'utilisation de la farine du moulin Foricher « Pour moi, la Roll's des farines ». Pour le reste, « il faut bien garder quelques petits secrets de fabrication ! Mais la Bagatelle est un pain de Tradition, avec le Label Rouge, il n'y a donc aucun additif. » Une gourmandise supplémentaire à découvrir !