



Allez Brest ! Le champion de la baguette

8c79056a59707a0832b54594550605ba0ff4e47391b866d



Côté Actu

Le champion à l'entraînement

Ludovic Beaumont, patron boulanger à La Fournée, participera en mai à la finale nationale du concours de la meilleure baguette de tradition française.

Il a remporté en octobre 2015 le concours régional de la meilleure baguette de tradition française. Un prix qui a ouvert à Ludovic Beaumont les portes de la finale nationale qui sera disputée à Paris du 22 au 25 mai. Le patron boulanger de La Fournée, rue Jean-Jaurès à Brest, est un compétiteur. Qui a déjà également classé son croissant et sa galette des rois en tête des gourmandises finis-tériennes.

Comme un sportif, Ludovic Beaumont va devoir s'entraîner pour préparer le concours. Car sortir chaque jour 800 baguettes de tradition à La Fournée ne suffira pas! « Le cahier des charges de la baguette à réaliser à Paris n'est pas le même que celui que nous appliquons pour notre Bagatelle. Il va falloir intégrer d'autres contraintes », explique le boulanger.

Une reconnaissance

Il va devoir ainsi par exemple élaborer une recette qui permettra de raccourcir le temps de travail et de repos de la pâte, tout en conservant le goût qui avait séduit les jurys départe-



La tradition de Ludovic Beaumont a remporté le Régional en octobre dernier.

mental et régional. « Je pense m'astreindre à deux répétitions par semaine d'ici le concours. »

Un entraînement auquel le patron va associer son équipe: « Mes collaborateurs seront mis à contribution pour les dégustations. Leurs critiques seront les bienvenues. » Frédérique, la compagne de Ludovic Beaumont, est évidemment associée à l'aventure:

« Elle va devoir être très compréhensive car je vais y consacrer du temps... »

Participer à ce type de concours, quel intérêt? « C'est une reconnaissance pour moi, mais aussi pour l'équipe entière et même pour notre clientèle. J'attache beaucoup d'importance à ne proposer que du fait produits. Les récompenses valori-

sent cette démarche. » Commercialement aussi, une victoire au France signifierait des retombées: « Cela attiserait la curiosité et attirerait de nouveaux clients. » Ludovic Beaumont est confiant. On l'est aussi. Allez Brest!

M.S.J.

➤ La Fournée, 68 rue Jean-Jaurès à Brest.