

## ■ Initiative

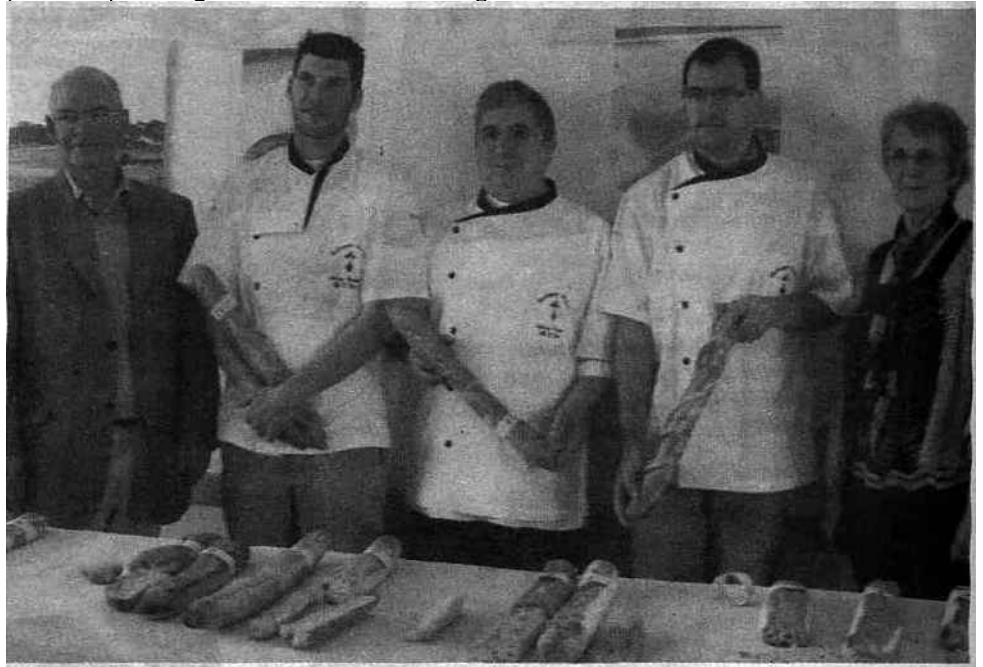
# Un Vitréen, roi de la baguette de tradition

*Le boulanger vitréen Olivier Meslier a été sacré roi de la baguette de tradition 2010, pour le pays de Vitré Porte de Bretagne. Il a remporté la palme grâce à sa fameuse Bagatelle.*

La commune a accueilli, pour la 4<sup>e</sup> année, le concours de la baguette de tradition, ouvert à tous les artisans boulangers du Pays de Vitré - Porte de Bretagne. Ce rendez-vous permet de mettre en concurrence des artisans sur la fabrication de l'emblème incontesté de la France : la baguette. Onze artisans se sont donc soumis aux votes des 5 personnes du jury : Daniel Duval (ancien boulanger), Yannick Travers (gagnant de 2009), Anthony Caillet (gagnant du Pays de Fougères), Pierre Rolland (directeur adjoint de la CCI à Fougères et adjoint à la mairie) et Emmanuel Moreau (fournisseur).

### B comme Baguette ou Boulanger

Ils ont étudié l'aspect général, son alvéolage, son goût et la couleur de la mie pour désigner le gagnant. « **Votre métier est réglementé par la loi 98 et est donc soumis à une charte afin de vous différencier de ceux qui n'appliquent pas le pétrissage, la fermentation et la cuisson sur leur lieu de vente. Le directeur de la santé a apporté une nouvelle directive : mettre moins de sel et plus de fibres** », a expliqué Gilbert Moreau, président de la fédération.



**Olivier Meslier (au centre) a rafflé le titre de roi de la baguette**

Afin de mieux reconnaître l'artisan boulanger, un nouveau logo vient de voir le jour : la lettre B comme Baguette et Boulanger, accompagnée... du sourire de la boulangère.

Cette année, Olivier Meslier, de "La Petite marquise" (7 rue de Paris) à Vitré, a misé sur la qualité de sa matière première. « **Je fabrique la Bagatelle une baguette qui a obtenu le label rouge des produits finis et les**

**consommateurs ne s'y trompent pas. Nous sommes trois sur l'Ille-et-Vilaine à l'avoir** », a souligné le gagnant de 2010.

Comme l'année dernière, Jérôme Trihan d'Erbrée et Jean-Noël Hallé de Bais suivent dans la hiérarchie, toujours aux mêmes places. Ils se sont vus remettre leur diplôme lors du concours apprentis du département qui a eu lieu le mardi 11 mai à la faculté des métiers de

Ker Lann, à Bruz. Le premier de chaque pays concourra, en octobre, en régional pour déterminer le meilleur des meilleurs.

Le président a remercié la secrétaire, Marie-Françoise Coudron, qui a mis en place - avec les délégués du département - ce concours de la baguette et qui tire sa révérence du monde du travail - tout en restant au service de la fédération - après ses 42 années de secrétariat.