



GASTRONOMIE

UN GRAND COUP DE CHAPEAU AUX JEUNES APPRENTIS, DE FUTURS BOULANGERS ET PÂTISSIERS !

Succès du salon Horesta et des concours boulangerie et pâtisserie.



Concours Croquembouches - 1er prix aux jeunes terminales du lycée de Navarre. © CM



Prix Jérôme Castanchoa. © DR

Après trois jours de rencontres et d'échanges, le salon professionnel **Horesta** a fermé ses portes, laissant de beaux souvenirs à l'ensemble des participants. Tous les deux ans, depuis 2015, ce salon est un rendez-vous incontournable pour les métiers de la restauration, de l'alimentation et de l'hôtellerie. Il réunit boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, crémiers, fromagers, chocolatiers, poissonniers, épicerie fines, glaciers, confiseurs, traiteurs et commerces alimentaires de proximité des Landes, du Pays Basque, du

Béarn, des Hautes-Pyrénées et du Pays Basque sud. Un événement savoureux et convivial, avec des stands dédiés aux nouveautés et à la gourmandise.

Aux Halles d'Iraty, sous la houlette de la Fédération de la boulangerie des Pyrénées-Atlantiques, trois concours étaient organisés le lun-

Croquembouches - Lycée de Navarre.
© CM

di 24 mars : Meilleure baguette, Meilleur croissant au beurre et Pains décorés - Trophée Jérôme Castanchoa. Ce dernier était destiné aux apprentis des Chambres de Métiers de Bayonne et de Mont-

 Catherine MARCHAND

de-Marsan. Le mardi 25 mars, le concours des Croquembouches a rassemblé les apprentis des deux CMA, ainsi que la toute première participation du lycée de Navarre à Saint-Jean-Pied-de-Port.

Un grand coup de chapeau à l'ensemble des participants, qui ont mené ces épreuves avec tout le professionnalisme qui caractérise les métiers de l'artisanat !

Savoir-faire artisanal, qualité et passion : des saveurs et des résultats qui apportent une belle visibilité à l'ensemble des métiers de boulangers et pâtisseries. L'espace consacré aux concours a été l'un des points d'orgue du salon Horesta, très attendu par les participants.

Les résultats sont :

Concours Baguette - 16 participants :

1^{er} - Maison Gautier, Adam Sadet (salarié)

2^e - Boulangerie Eugénie, Grégory Blank (salarié)

3^e - Boulangerie T'M Le Pain, Eddy Gailing (artisan)

Tous trois installés à Anglet.

Concours Croissant au beurre - 12 participants :

1^{er} - Boulangerie Grangé à Pau, Guillaume Darthayette (salarié)

2^e - Boulangerie Fernandez à Biarritz, Vincent Haag (salarié)

3^e - Boulangerie Gamet à Pau, Mathieu Gamet (salarié)

Concours Pains décorés - Trophée Jérôme Castanchoa - 2 équipes :

1^{er} - CMA Mont-de-Marsan, « Le Moulin de Bassilour » :

Manon Bernadico, Rudy Lavigne, Franck Fabre et Clerwan Coeman

2^e - « Le Chêne de Gernica » :

Valentin Voisin, Ndiaye Idrissa et Théo Neveu

« Ils sont allés jusqu'au bout malgré la technicité complexe de leur pièce. Vous avez choisi l'arbre de Gernica parce qu'il représente l'espoir. Même si l'édifice qui l'entourait s'est brisé lors du montage, l'arbre n'a pas bronché. Il n'y a pas de plus beau message d'espoir : "Gudak suntsipena erein dezake baina ezin da gure izatearen esentzia-ira iritsi." »

Concours pâtisserie - Croquembouches - 3 équipes :

1^{er} - Lycée de Navarre à Saint-Jean-

Pied-de-Port, « Le Fronton de Garazi », par les terminales en préparation de leur CAP : Lily Cimetière, Joana Viera Rocha, Éric Gouas Rodrigues, Ximun Curutchet Errecart et Raphaël Gautier

2^e - CMA Bayonne, « Le Rocher de la Vierge à Biarritz » : Elorri Seguin, Seahel Le Quément, Benjamin

Jouet Sansous, Lacey Lee Chassignet Jiori et Jean Jeanne

3^e - CMA Mont-de-Marsan, « Une maison typique du Pays Basque » : Léana Robert, qui, en raison d'une brûlure au 2^e degré de sa collègue, a assuré seule l'épreuve.

Un coup de chapeau aux jeunes pâtisseries, qui ont mené ce concours avec beaucoup de maîtrise, à tout juste 16 ans, sous la houlette de leur professeure Marie Amiano. Cette première participation et ce trophée sont autant de mises en lumière du lycée de Navarre et de l'enseignement professionnel mené en toute discrétion, mais avec beaucoup de passion, par toute l'équipe pédagogique.

 **Catherine MARCHAND**

catherine.marchand@wanadoo.fr



Concours Croissants. © CM



Concours Baguettes. © CM



Fronton de Garazi. © CM