

Mondial du pain

Deux Romands pour défendre le titre

David Grandjean représente la boulangerie helvétique à l'occasion du Mondial du pain. Le Romontois peut compter sur l'aide de son commis, la Fribourgeoise Morgane Brülhart.



David Grandjean et Morgane Brülhart.

Le 4^e Mondial du pain «Goût et Nutrition» se déroule jusqu'au 29 septembre à St-Etienne (F). Douze nations s'affrontent. Elles sont représentées par un boulanger âgé d'au moins 25 avec cinq ans, ou plus, d'expérience. Un commis de moins de 22 ans l'accompagne dans ses tâches.

Le Romontois David Grandjean (28 ans), aidé de la Fribourgeoise Morgane Brülhart (21) et coaché par Christophe Ackermann, entre en scène ce vendredi. Sa mission? Confirmer le titre gagné par la Suisse lors de la précédente édition en 2011.

Tradition et nutrition

A l'image des binômes des autres nations, le duo suisse dispose de 7 heures et demie pour confectionner une ribambelle de produits dont: des baguettes, des pains longs, un pain aux céréales ou aux graines, un pain aux matières premières biologiques, un pain ty-

pique de son pays d'origine, un sandwich équilibré, des croissants, des tresses et des viennoiseries.

En fin de concours, les candidats ont trente minutes à consacrer au montage de leur pièce artistique. Le thème choisi doit rappeler l'identité nationale de leur pays. Le socle, en pâte levée, est à réaliser sur place. Chaque journée, un jury évalue les différentes réalisations. Des professionnels de la boulangerie et un nutritionniste le composent.

Le candidat ayant totalisé le plus de points, sur un maximum de 530, remportera le Trophée des ambassadeurs. Il sera connu le 29 septembre. Les jurés remettront également plusieurs distinctions: le Trophée goût et nutrition, le prix Spécial bio et les prix spéciaux Viennoiserie et Pièce artistique. Quant au prix Ambassadeurs du pain, il est réservé au meilleur commis.

Johann Ruppen



Deux des réalisations suisses présentées à St-Etienne.