

Boulangerie-pâtisserie artisanale vaudoise

# Le trophée «Pain d'Or» remis à Jean-Jacques Rey

A l'occasion de la Fête du Blé et du Pain à Echallens (VD), l'artisan Jean-Jacques Rey a été nommé «Pain d'Or» 2008 – 2010 pour la qualité et la mise en valeur de son pain.

Le trophée «Pain d'Or» repose désormais sur le présentoir de la boulangerie Jean-Jacques Rey, Avenue de la Vallonnette à Lausanne. Cette récompense est attribuée périodiquement à un membre de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain ayant obtenu plus de 95 points lors de l'évaluation du pain. Parmi les autres critères de sélection, le chevalier doit disposer d'un riche assortiment de produits qu'il a su mettre en valeur. En d'autres termes, le «Pain d'Or» distingue le meilleur artisan boulanger-pâtissier vaudois.

Considérant cette récompense comme une reconnaissance de ses pairs, Jean-Jacques Rey garde toutefois le succès modeste: «Nous étions cinq à mériter ce titre. Tout chevalier, pour autant qu'il maintienne la qualité de son pain, est digne de le recevoir un jour. Les autres pré-



Jean-Jacques Rey: «Tout chevalier, pour autant qu'il maintienne la qualité de son pain, est digne de recevoir un jour le «Pain d'Or».

tendants l'auront donc certainement dans le futur».

La boulangerie compte trois vendeuses et un employé en

production. Du côté de l'équipement, le laboratoire dispose d'une chambre de pousse, d'un four et de deux pétrins. «La plupart de notre production est réalisée en direct mais nous utilisons tout de même la technique du froid pour les pains spéciaux.»

Sa gamme de produits comprend une dizaine de spécialités dont quelques-unes qui ne sont commercialisées que certains jours de la semaine: «Nous proposons, par exemple, un rustique le mardi et le vendredi ou encore un pain au lard, le jeudi. En raison de notre taille, nous ne pouvons pas tout faire... et il faut aussi que le pain se fasse désirer de temps à autre!».



«Craquantes au sucre et cannelle»: 4,5 kg par semaine

Autres spécialités de Jean-Jacques Rey: les «Craquantes au sucre et cannelle», plus connues sous le nom de «Fines-salées de Corcelles» dans la Broye. «J'ai modifié leur nom car de nombreux clients pensaient qu'elles étaient salées.»

En 2001, son épouse, originaire de Payerne, lui a communiqué la recette qu'il a depuis quelque peu modifiée. La pâte comprend des oeufs, du beurre, du saindoux, de la crème et de la farine. Finement étendue, elle est recouverte de sucre et de cannelle avant d'être cuite au four.

Chaque semaine, Jean-Jacques Rey en produit environ 4,5 kilos. Ses craquantes seront d'ailleurs présentées lors du Swiss Bakery Trophy à Bulle (FR). Et l'artisan compte bien y décrocher une médaille!

## «Avoir un petit commerce n'est pas une tare»

A l'avenir, M. Rey souhaiterait posséder un tea-room. «Malheureusement trouver ce type d'établissement avec des places de parc est quasiment impossible à Lausanne. D'un autre côté, je peux très bien rester à la Vallonnette. Avoir un petit commerce n'est pas une tare. C'est parfois un peu plus difficile mais nous sommes peut-être davantage libres», conclut-il.

Johann Ruppen

## Du ballon aux pâtons



Né en 1966 à Lausanne et de parents boulangers, Jean-Jacques Rey suit ses études dans la capitale vaudoise. Durant sa jeunesse, il pratique le football à un niveau relativement élevé.

Un sport qui aurait pu l'éloigner du fournil si, junior, il ne s'était pas cassé la cheville durant un match.

### Deuxième de sa promotion

Il délaisse alors quelque peu le ballon et débute un apprentissage en boulangerie chez Daniel Baumann à Lausanne. Terminant deuxième de sa promotion, il travaille dans différents établissements. Après son armée, il rejoint la boulangerie familiale qu'il reprend en 2001.

Marié et père de trois filles, Jean-Jacques Rey se passionne également pour l'informatique durant son temps libre. jr

