

Produits du terroir à Courtemelon (JU)

L'excellence pour deux boulangers

Au terme de la 3^e édition du Concours suisse des produits du terroir à Courtemelon, le jury a décoré d'une médaille 77 spécialités de boulangerie, pâtisserie, confiserie.



Cinq des six lauréats du Prix d'excellence 2009 (de g. à d.): François Bessard (cat. A), Pascal Geiser (C), Olivier Hofmann (B), François Wolfsberg (B) et Pierre Gigon (E). Absent: Christian Bruhin (D).

Cette année encore, l'artisanat a été mis à l'honneur à Courtemelon. Le jury du 3^e Concours suisse des produits du terroir a évalué 845 spécialités, de 23 cantons, classées en cinq catégories de produits: laitiers (A); boulangers et pâtisseries (B); carnes et de la pêche (C); à base de fruits, de légumes, miels, vinaigres, boissons non alcoolisées (D); boissons alcoolisées (E). Parmi eux, 148 (dont 22 dans la cat. B) ont obtenu une médaille d'or, 131 (32) une médaille d'argent et 141 (23) une médaille de

bronze; soit un total de 420 (77) récompenses.

Crème de la crème

A relever la brillante réussite d'Olivier Hofmann de Reconvilier (BE) et de François Wolfsberg de Carouge (GE) qui ont chacun obtenu un «Prix d'excellence» pour

L'avis d'un membre du jury

■ Le *pain Marcel* de François Wolfsberg rappelle le bon pain d'antan. Il est confectionné à base de farines soigneusement sélectionnées auxquelles l'artisan a su ajouter une subtilité d'arômes inédits. Sa forme «en boule» donne une touche finale propre à l'artisan-boulangier de valeur. En bouche, la mie ressemble dans un premier temps à du pain d'épices... puis les papilles s'envolent dans un tourbillon de légèreté.

■ La *tarte au potimarron* d'Olivier Hoffmann emporte les

l'une de leurs spécialités: la tarte au potimarron pour l'artisan du Jura bernois et le pain Marcel pour le genevois.

Cette récompense distingue le meilleur produit médaillé de chaque catégorie. Les membres du jury n'ont cependant pas réussi à départager les réalisations des boulangers.

Genevois triplement titré

François Wolfsberg s'est également fait remarquer en décrochant le titre de «meilleur producteur»... Et plutôt deux fois qu'une. Il a non seulement obtenu ce titre dans la catégorie des produits boulangers et pâtisseries mais également dans celle des fruits, légumes, miels et divers grâce à trois confitures: fraise-basilic, abricot-romarin et framboise-poivron rouge.

Sincères félicitations à eux deux ainsi qu'à tous les participants médaillés. *jr*

consommateurs au paradis des senteurs et des arômes de leurs grands-mères. Le gâteau ressemble à un fromage ceint d'une écorce, marquant déjà la marque originale inimitable de l'artisan. Une petite touche de masepain décore le gâteau qui nous renvoie au potimarron; l'objet du fourrage inédit et subtil. Le secret de la réussite du mélange réside dans les proportions idoines de celui-ci que complète une succulente marmelade étalée sur une pâte sablée fondante.

Rodolphe Simon

Commentaire



Marcel et le potimarron...

Les deux gourmandises titrées de MM. Hofmann et Wolfsberg ont surpassé plus de 100 spécialités examinées et reflètent assurément un tournant aussi bien dans les goûts du consommateur, que dans la panoplie des nouveaux produits qui ne cessent d'encombrer les étagères des commerces à l'image des pseudo-boulangeries des grandes surfaces. C'est en quelque sorte un retour à la nature que nous proposons ces deux jeunes professionnels romands.

Simplicité et maîtrise...

Simplicité par le choix judicieux du produit qui démontre à l'envie qu'il n'est point nécessaire de sortir de son giron régional pour trouver des matières premières répondant au goût des consommateurs d'aujourd'hui, permettant ensuite la fabrication de spécialités d'excellente facture qui feront saliver les papilles de tous les épicuriens d'ici et d'ailleurs.

Maîtrise ensuite, en relevant les qualités de ces deux professionnels bardés du titre de maîtrise fédérale, formant chaque année des apprentis parmi les meilleurs du pays, cela vaut bien une «ola» d'honneur de tous les artisans-boulangers du pays.

La boulangerie artisanale a encore de beaux jours devant elle. On se réglera toujours des friandises nouvelles et originales présentées par ces dignes représentants de St. Honoré, patron des artisans-boulangers. *Rodolphe Simon*

Médailles romandes de la catégorie B

			
 BE	2	2	1
 FR	4	10	6
 GE	2	0	1
 JU	4	12	6
 NE	3	3	3
 VD	1	0	1
 VS	3	2	2
Total	19	29	20

Résultats sur www.concours-terroir.ch

