

# LA BOULANGERIE

FRANÇAISE



Août 2015 N°397

106<sup>e</sup> année

## CONCOURS DU PAIN BIO PARIS RÉGIONS

MARDI 15 SEPTEMBRE QUAI D'ANJOU





Concours du meilleur croissant francilien au beurre AOP Charentes-Poitou



# LE CROISSANT SOUS TOUTES SES COUTURES

Cette année encore, les boulangers franciliens, leurs salariés ou encore leurs apprentis se sont mobilisés pour participer au concours du meilleur croissant au beurre AOP Charentes-Poitou. Un rendez-vous réussi grâce à l'organisation sans faille des bénévoles de l'Épiphanie...

**E**n cette journée ensoleillée du 9 avril, l'escalier de la Chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries ne désemplit pas... et une bonne odeur de croissant envahit les couloirs. Même si « *Pour une histoire de calendrier, nous n'avons pu organiser le concours à l'École de Paris des métiers de la table du tourisme et de l'hôtellerie, plus facile d'accès. C'est dommage, surtout que la journée est noire quant à la circulation avec toutes ces manifestations dans les rues de Paris... Mais cela n'empêche pas la qualité des croissants* », souligne en souriant Dominique Anract, président de la Chambre. D'ailleurs, à part quelques boulangers arrivés in extremis en ayant du abandonner leur voiture aux portes de Paris, amour du concours oblige, cette 15<sup>e</sup> édition n'a pas à rougir : 150 concurrents (95 salariés/apprentis et 55 patrons) se sont présentés, soit pas moins de 755 croissants (5 par participant) !

**Election du meilleur croissant francilien**  
Fidèle au poste, l'huissier, Maître Béatrice Desagneaux, alloue un ticket-numéro – vert pour les salariés, rouge pour les patrons – à chaque lot de croissants, qui dorénavant anonymes sont pris en photo avant d'être dispatchés sur les tables.

Il est temps pour les membres du jury d'entrer en scène...

Femmes, hommes, profanes, anciens boulangers, gourmets, toutes et tous vont goûter, comparer l'aspect, le fondant, le goût... afin d'élire le meilleur croissant francilien.

**Le croissant, emblème de la France, de Paris...**

« *L'organisation est très bonne, les équipes de l'Épiphanie sont rôdés, efficaces, tout est carré, et puis le croissant, c'est l'emblème de la France, de Paris... On vient du bout du monde pour le goûter d'où la nécessité de continuer à fabriquer des bons croissants, en faisant le choix de bonnes farines, de bon beurre. C'est vraiment dommage que certains boulangers choisissent de travailler le croissant à partir de pâte surgelée !* », termine Dominique Anract.

**Ci-dessous, de gauche à droite :**

// Les membres du jury à l'œuvre.

// « *C'est joli et très bien présenté... Cela sent bon le beurre* », Joseph Giraud, directeur du syndicat des laiteries Charentes-Poitou.

// Maître Béatrice Desagneaux garante de la bonne marche du concours.





## Le beurre AOP Charentes-Poitou, la tradition du goût !

Si le beurre AOP Charentes-Poitou se retrouve être le roi des pâtes feuilletées et des croissants utilisé par les plus grands cuisiniers et les meilleurs pâtisseries, ce n'est pas par hasard. Issu d'un terroir unique et d'une recette qui respecte un procédé traditionnel, il reste ferme et malléable plus longtemps que les autres beurrés.

### L'engagement de la qualité

Avant la fabrication, le lait est collecté en tanks réfrigérés à une température de 4 à 6 °C. Il est ensuite acheminé jusqu'à l'une des six laiteries où, en attendant d'être écrémé, il sera stocké dans des enceintes frigorifiques.

Son originalité ? La phase de maturation de la crème, pendant une quinzaine d'heures, avec des ferments lactiques pour ce goût unique et ses caractéristiques aromatiques spécifiques.

Pour cette 15<sup>e</sup> édition du concours du meilleur croissant francilien au beurre AOP Charentes-Poitou, Joseph Giraud, directeur du syndicat des laiteries, avait fait le voyage depuis Surgères.

## C'EST LEUR PREMIER CONCOURS !

### Tiemene Latifa



À 23 ans, Tiemene est pâtissière à la St Mandéenne (94) :

« Pour moi, participer au concours, c'est me surpasser. Mon objectif, c'est d'être classée un jour. C'est un challenge, surtout que la viennoiserie ce n'est pas forcément mon point fort ! »

### Sébastien Bretteau



À 28 ans, Sébastien a repris il y a un an et demi l'affaire familiale sise Paris 7<sup>e</sup>. « Moi et mes équipes, nous avons

vraiment fait notre maximum. Le concours permet de savoir où l'on se situe. C'est important... De toute façon quoi qu'il arrive, nous serons là l'année prochaine. »

## JEU-CONCOURS



**Fidèles au poste, les membres de l'Epiphanie ont une fois de plus œuvré pour que le concours du meilleur croissant francilien soit une réussite !**

Les voici réunis pour une photo, mais... une personne sur cette photo ne fait pas partie de l'association, saurez-vous trouver laquelle ?

Les membres de l'Epiphanie ne sont pas autorisés à participer à ce concours.

**Bonne chance !**

À gagner

**10 kg de beurre AOP Charentes-Poitou**



Envoyez votre réponse par mail : [contact@boulangerie75.org](mailto:contact@boulangerie75.org)



/ Ci-dessus, de gauche à droite Philippe et Catherine Gosselin et Jean-Noël et Rabha Julien : médailles pour ces messieurs et fleurs pour ces dames.

# LES BOULANGERIES JULIEN ET GOSSSELIN À L'HONNEUR

**Boulangerie Rabha et Jean-Noël Julien**  
75 rue Saint-Honoré - 75001 Paris

**Boulangerie Catherine & Philippe Gosselin**  
123 rue Saint-Honoré - 75001 Paris

Amis, famille, personnel, élus, riverains, ils étaient nombreux en ce 25 juin 2015 pour fêter les 25 ans d'activité des maisons Julien et Gosselin. Une vraie surprise pour Jean-Noël Julien et Philippe Gosselin avec à la clé la médaille du 1<sup>er</sup> arrondissement remise en mains propres par le maire Jean-François Legaret. Reportage.

Les invités sont réunis dans la salle des mariages de la mairie du 1<sup>er</sup> arrondissement. Le silence règne. Tout d'un coup, la porte s'ouvre, Jean-Noël Julien et Philippe Gosselin apparaissent dans l'embrasure accueillis par les ovations de la salle. Étonnés, surpris et émus, nos deux amis sont entraînés vers l'estrade... La soirée surprise organisée par leurs femmes, Rabha et Catherine, en collaboration avec la mairie peut commencer.

### Émulation permanente et...

« Les boulangeries Julien et Gosselin sont deux piliers connus et appréciés de notre arrondissement. C'est une satisfaction de voir qu'une grosse partie du quartier est là ce soir car ce qu'il a le plus merveilleux dans cette aventure - qui dure quand même depuis un certain nombre d'années - c'est cette émulation permanente entre vous. D'ailleurs, je vais vous révéler un secret : quand nous discutons avec les habitants du quartier et que se pose la question de

savoir quel est le meilleur d'entre vous, la réponse est bien souvent que tout dépend du produit et que très franchement, il est

très difficile de faire un classement. », expose Jean-François Legaret, maire du 1<sup>er</sup> arrondissement.



/ Ci-dessus, Cocktail offert par les maisons Julien et Gosselin sur la terrasse...

## MÉDAILLE DU 1<sup>ER</sup> ARRONDISSEMENT

Créée en 2001 à l'initiative de Jean-François Legaret, maire du 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris, la médaille en bronze est décernée à de rares occasions – à ce jour 40 – pour mettre à l'honneur des personnalités de l'arrondissement. Il s'agit principalement de centenaires, de noces d'or ou de « figures » de l'arrondissement. L'objectif étant de mettre en avant les riverains du 1<sup>er</sup> arrondissement. Les boulangers Julien et Gosselin sont les premiers artisans à recevoir cette médaille.



Face Bronze Flo de l'Atelier de Gravure, Monnaie de Paris.

### Philippe Gosselin

« Je suis content de voir ici toutes les personnes que je connais - mon personnel, les commerçants du quartier, ma famille - c'est au fond grâce à eux et à mon épouse que j'en suis là aujourd'hui... »

### ... implantation réussie dans le 1<sup>er</sup> arrondissement

Une réputation de longue date fondée sur une implantation réussie dans l'arrondissement. En effet, installés tous deux rue Saint Honoré, depuis maintenant 25 ans, Jean-Noël et Philippe portent haut les valeurs de qualité de l'artisanat et l'éthique de ce métier en s'impliquant dans la vie du quartier comme se plaît à le souligner Jean-François Legaret. « La boulangerie est un métier difficile, c'est

toujours le premier commerce qui est ouvert le matin. Vous avez tous deux gagné l'estime du quartier. Vous faites honneur à notre arrondissement et nous voulons marquer ce jour par notre plus haute distinction : la médaille du 1<sup>er</sup> arrondissement (voir encadré page 4) que sommes heureux de vous remettre aujourd'hui, une médaille reçue par nos deux amis qui restera en souvenir de cette journée particulière. Maintenant direction la terrasse de la salle des mariages où

### Jean-Noël Julien

« Ma femme et mes enfants ont bien gardé le secret et de voir réunis ma famille proche, mes amis, j'en tremble encore... »

toutes et tous vont boire le verre de l'amitié et déguster les spécialités des Maisons Julien et Gosselin. »



/ Ci-dessus, de gauche à droite Le Comité organisateur : Willy Speybrouck (directeur adjoint maison Julien) et Baptiste Boussard (conseiller d'arrondissement à la mairie du 1<sup>er</sup>) encadrent Rabha Julien et Catherine Gosselin.

### En quelques dates

#### Boulangerie Jean-Noël Julien

- Ouverture le 1<sup>er</sup> avril 1990
- 1995 1<sup>er</sup> prix de la baguette Tradition - Paris
- 2005 « Meilleur croissant de Paris » - Le Figaro
- 2007 « Meilleur pain au chocolat » - Le Figaro

En savoir plus : [www.boulangeriejulien.com](http://www.boulangeriejulien.com)

#### Boulangerie Catherine & Philippe Gosselin

- Ouverture le 30 juillet 1990
- 1996 Grand prix de la baguette de la Ville de Paris

En savoir plus : [www.boulangeriejulien.com](http://www.boulangeriejulien.com)

MESSAGE IMPORTANT AUX ANNONCEURS DE LA PROFESSION !

Vous connaissez le Guide Pratique des Boulangers-Pâtisseries et vous souhaitez communiquer dans la prochaine édition ?



Réservez dès maintenant votre espace publicitaire pour l'édition 2016-2017

Le Guide Pratique de la Chambre Professionnelle est l'ouvrage de documentation juridique, réglementaire, fiscale, sociale et commerciale de référence pour les Artisans Boulangers-Pâtisseries. Ce serait dommage pour un fournisseur de la profession de ne pas y figurer !

- À PARAÎTRE EN JANVIER 2016
- GUIDE IMPRIMÉ ENRICHÉ DE SA VERSION ÉLECTRONIQUE SUR CD-ROM

CONTACTEZ L'AGENCE DU « GUIDE PRATIQUE DE LA BOULANGERIE »  
ITAL CONSEIL

Régie publicitaire : Béatrice Tanguy et Marie-Agnès Verguet au 01 40 58 11 00  
[b.tanguy@italconseil.com](mailto:b.tanguy@italconseil.com) - [ma.verguet@italconseil.com](mailto:ma.verguet@italconseil.com)

"Le Guide Pratique marque l'engagement de la Chambre Professionnelle à répondre aux attentes des Artisans Boulangers-Pâtisseries. Je remercie tous les partenaires et fournisseurs qui nous témoignent leur attachement et leur fidélité".

Dominique Anract, Président.

CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS  
PARIS - HAUTS-DE-SEINE - SEINE-SAINT-DENIS - VAL-DE-MARNE

