



## ■ DELÉMONT

# Le Jura, du pain bénit pour la Suisse



La délégation suisse à la Coupe d'Europe de boulangerie est fin prête. La région jurassienne est à l'honneur avec, de gauche à droite, Morgan Tschäppät, le coach Olivier Hofmann, Aurélien Prêtre et Beatriz Pires Martin. PHOTO STÉPHANE GERBER

### ► Ce sont trois jeunes du Jura historique qui représenteront la Suisse

lors de la Coupe d'Europe de boulangerie à Nantes du 19 au 23 octobre.

### ► Cela fait des mois que les trois acolytes mettent la main à la pâte

pour se préparer à ce concours qui pourrait leur offrir une belle

notoriété. Face à la dureté du métier, c'est en tout cas une grosse source de motivation. Reportage hier à Delémont lors d'une répétition générale.

À les voir se presser pour peser des boules de pâte à pain ou courir pour sortir un produit du four, on comprend vite que leur temps est compté. «Pour le moment, on est dans les temps, mais c'est cet après-

midi que ce sera plus stress», souffle Aurélien Prêtre, de Bure, qui est chargé de remplir une corbeille avec six variétés de pains en plusieurs heures.

### Attention au sablier

«En cas de dépassement de temps, nous récoltons des pénalités», relève le jeune homme qui, une fois une tâche finie, balaye rapidement la farine de sa place de travail et passe à autre chose.

Avec Morgan Tschäppät, de Corgémont, et Beatriz Pires



Martin, de Bassecourt, Aurélien Prêtre s'entraîne d'arrache-pied pour être prêt pour la Coupe d'Europe de boulangerie. Hier, à l'école professionnelle artisanale à Delémont, les trois jeunes artisans ont fait une répétition générale, de 8 h à 16 h, dans des conditions très proches du concours à Nantes qui les verra se mesurer à huit autres nations du Vieux Continent. Le jour de l'épreuve, les participants devront en effet confectionner de nombreux produits – prédéfinis, mais également surprises – et remettre leur fournil tout propre à l'issue du temps imparti.

Mais comment cela se fait-il que les trois artisans suisses participant à ces joutes bisannuelles viennent tous de la région? «Aurélien a remporté le prix du meilleur jeune boulanger lors du Mondial du Pain à Taïwan en 2016. L'année passée, les organisateurs de la Coupe d'Europe se sont approchés de lui pour savoir s'il allait participer pour la Suisse. Il faut dire que cela faisait plusieurs éditions que notre pays n'était pas représenté à ce

concours qui demande à ses participants une grande préparation», explique l'employeur d'Aurélien et de Morgan et coach de l'équipe Olivier Hofmann. Le boulanger de Reconvilier avait lui-même remporté la Coupe d'Europe en 1999 avec l'équipe de Suisse.

Suite à l'enthousiasme d'Aurélien Prêtre, deux autres jeunes artisans ont aussi montré de l'intérêt. Il fallait encore l'accord de l'association faîtière des artisans de Suisse et l'affaire était dans le sac.

### Des distinctions à la pelle?

Après des mois de préparation, l'heure était déjà à la répétition générale hier pour Beatriz, engagée dans la catégorie pièce artistique, Aurélien, catégorie pains, et Morgan, catégorie viennoiseries. Même s'il s'agit encore d'améliorer de petits mécanismes, Olivier Hofmann était confiant et ne tarissait pas d'éloges sur ses trois jeunes.

«Nous souhaitons monter sur le podium et, pourquoi pas, gagner», souriait-il, conscient que les pellons d'or promis aux vainqueurs offrent

une belle visibilité.

L'expérience sera dans tous les cas profitable pour les jeunes qui s'envoleront prochainement pour le Pays de la Loire. Dans un secteur où la concurrence est rude avec les stations-service et les grandes enseignes, ils tireront parti des expériences des autres artisans européens.

«Il faut se battre dans ce métier et proposer autre chose que les grandes surfaces», relève Olivier Hofmann. Au vu des produits présentés et de l'impressionnante pièce de près d'un mètre de haut de Beatriz Pires Martin, ça ne fait aucun doute que les jeunes sauront se démarquer.

**BÉNJAMIN FLEURY**



**■ DELÉMONT**

**- Le climat: notre affaire à tous**, café spirituel proposé au public, ce soir à 19 h 30, au Centre réformé.

**- Table ronde pour évoquer la franc-maçonnerie**, proposée ce soir, à 20 h à l'Hôtel National.