



RÉCOMPENSE

Quatre artisans récompensés pour leur savoir-faire

En remportant trois premiers prix et un troisième prix, toute l'équipe de la boulangerie-pâtisserie de La Charlotte, à Coquelles, a réussi un fameux tir groupé à l'échelle de la Région. Samuel Dejonghe, aux Attaques, remporte quant à lui le prix du meilleur croissant.





L'équipe de la boulangerie La Charlotte à Coquelles est fière de ses trophées.

HERVÉ DEGUINES ET THOMAS DAGBERT

On ne vous dit pas la joie qui règne depuis plusieurs jours dans le commerce du chemin des Régniers, à Coquelles, officiellement référencé au numéro 1 de la rue Bonvarlet. Une joie qui légitime un travail de plusieurs mois dans un environnement où les pains, gâteaux et autres friandises trouvent une belle expression. C'est la première fois que La Charlotte participait à ce salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et de l'alimentation qui s'est tenu à Lille Grand Palais du 24 au 26 septembre, avec pour résultat final trois accessions sur la première place du podium, pas moins...

UNE PASSION FAMILIALE

Stéphane Cape, qui est au four et au moulin de la boulangerie-pâtisserie coquelloise, a eu le privilège de recevoir le premier prix du concours de la meilleure galette à la frangipane pour le Nord-Pas-de-Calais. Bon sang ne saurait mentir, sa fille Charlotte en a fait de même dans la catégorie gâteau de voyage, en l'occurrence un cake. Cyril Theve, jeune apprenti de 19 ans, s'est adjugé pour sa part le premier prix en catégorie junior du meilleur croissant 2023, Stéphane Cape, dans la catégorie des artisans, et dans cette même spécialité, complétant le palmarès de l'équipe avec un troisième prix.

.....
« Nous sommes fiers de représenter le Calaisis grâce à ses récompenses. »

Magali Cape, gérante de la partie magasin
« Nous sommes allés au concours sans prétention, assure sa femme, Magali Cape, gérante de la partie magasin. On est fiers de ces récompenses et surtout, nous sommes fiers de représenter le Calaisis grâce à ces récompenses. On n'y croyait pas, ils nous ont scotchés. » Stéphane Cape avoue que la « patronne » et Kylian, le fils de la maison, « étaient derrière nous pour nous booster, pour nous mettre dans les meilleures conditions possibles pour affronter

l'épreuve ». Pour Charlotte qui, à 28 ans, travaille ici depuis maintenant 5 ans, le concours représentait « beaucoup de stress, de pression, de fortes émotions » qu'il fallait bien gérer. Cyril de son côté, apprenti à La Charlotte depuis 3 ans, admet que ce concours était pour lui une réelle opportunité. « Le patron m'a encouragé à participer au concours, ce qui m'a permis d'évaluer mon niveau, mes capacités, ma résistance au stress, de montrer que j'aime mon travail. »

LA CRÉATION D'UNE CLASSE DE FORMATION

Pour toute l'équipe, cette réussite au concours représente une fierté à laquelle Magali ne manque pas d'associer « une fidèle clientèle qui nous motive aussi. » Cette clientèle, ainsi que ceux qui ne connaissent



.....
« J'aime relever les challenges, mais je ne pensais pas remporter le premier prix de ce concours. Je me suis entraîné chaque jour durant ces 4 derniers mois »

Samuel Dejonghe

pas forcément encore les lieux, pourra profiter d'une animation autour de la galette début décembre tandis qu'une nouveauté vient d'enrichir la gamme des produits proposés avec un cake au café, speculoos et zeste d'orange commercialisé depuis peu. Et puis, Stéphane n'a pas renoncé au projet qu'il nous avait annoncé il y a quelques années, à savoir la création pour les jeunes d'une classe de formation.

L'OCCASION DE DÉFENDRE L'ARTISANAT

Face à une certaine concurrence à caractère industriel, pour Stéphane Cape, le concours auquel il vient de participer c'est également l'occasion de défendre l'artisanat

dans toute la noblesse du terme. À cet effet, il pense à son ami Patrick Castagna, Meilleur Ouvrier de France, aujourd'hui à la retraite, avec lequel, ici même à Coquelles, il a partagé tant de moments afin de recueillir de très précieux conseils pour progresser dans son métier. Les deux hommes restent étroitement en contact et nul doute que l'annonce des résultats du concours fera un heureux de plus.

LE MEILLEUR CROISSANT SE DÉGUSTE AUX ATTAQUES

Lundi 25 septembre, Samuel Dejonghe a remporté le premier prix du Meilleur Croissant du Nord Pas-

ET LES PRIX ?

Avec de telles récompenses et de fait une plus grande publicité pour les enseignes concernées, les prix pourraient augmenter de façon spectaculaire. Mais les artisans assurent que ça ne sera pas le cas, malgré une hausse de la production quasi certaine. « Nous allons très certainement doubler notre production de galette par rapport à l'année dernière, explique Magali Cape. Mais nous allons rester corrects au niveau des prix, par respect pour notre clientèle. »

de-Calais organisé par la Chambres des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France, la Fédération Régionale des artisans/boulangers/pâtisseries et Les Artisans de la

Nouvelle Économie lors du salon **HORESTA** (Salon professionnel de l'hôtellerie, la restauration et des métiers de l'alimentation) qui s'est déroulé du 24 au 26 septembre.

Samuel n'en est pas à son premier concours, par deux fois il a obtenu le prix du Meilleur Calais. « J'aime relever les challenges, mais je ne pensais pas remporter le premier prix de ce concours. Je me suis en-

La fromagerie Philippe Olivier de Calais certifiée Artisan en Or

Sur les six fromageries Philippe Olivier, elles sont désormais trois à avoir la certification « Artisan en or ». Après celle de Boulogne-sur-Mer et celle de Lens, c'est la fromagerie de Calais qui a reçu le Graal. Romain Olivier, fils de Philippe, est fier : « Il n'y a que 400 professionnels certifiés dans la région des Hauts-de-France parmi 9 corps de métiers de bouche... » La certification d'Artisan en Or demande de respecter un cahier des charges très strict. « On nous demande d'avoir 80 % de fait maison, et surtout de s'inscrire dans une démarche régionale, en plus de respecter les enjeux de traçabilité et de contrôle. » La boutique de Calais travaille avec 190 producteurs de fromages différents toute l'année, dans la région, en France et en Europe. Près de 300 variétés de fromages sont mises en vente tout au long de l'année dans la boutique qui a été l'objet de grand changement l'an dernier. « En décembre 2022, on a fait un gros réaménagement de la boutique. Elle n'avait vraiment pas changé depuis sa création en 2011. »

SPÉCIALITÉ SOINS D'AFFINAGE

Le cahier des charges pour obtenir la certification Artisan en Or demande le développement d'une partie transformation. « Elle ne peut pas être décernée aux marchands de fromage. Il faut être artisan. » Et la spécialité de la fromagerie Philippe Olivier, c'est la réalisation des soins d'affinage : « C'est notre cœur



La fromagerie Philippe Olivier de Calais a été certifiée Artisan en Or.

de métier historique, on a ça dans les tripes. » Il s'agit de travaux en cave, une fois les fromages placées sur les étagères (brosser les fromages, les retourner...) « En fait, la spécialité de notre cave repose sur la souche micro-biologique. On a créé une ambiance de cave propre à nous, c'est notre signature. » En plus de ce soin d'affinage, la fromagerie réalise aussi des préparations fromagères et possède de une gamme traiteur. ■

traîné chaque jour durant ces 4 derniers mois, même pendant mes vacances d'été. Il y a deux ans, j'ai suivi une formation pour les petits pains au chocolat avec un champion du Monde, cette formation m'a beaucoup aidé pour ce concours mais à un moment donné, je ne progressais plus. Je me suis donc fait coacher par un ami, habitant les Landes, il est champion de France de Croissant ». Pour le pâtissier attaquois, le secret du meilleur croissant, c'est beaucoup de beurre, un bon feuilletage et le fondant dessous, sans oublier l'esthétique, sur laquelle Samuel Dejonghe a beaucoup travaillé. Et ce dernier n'a pas hésité à féliciter ses presque voisins de Coquelles pour leurs belles performances, comme l'explique la co-gérante de La Charlotte Magali Cape : « On a reçu un message de sa part pour nous féliciter, explique-t-elle. On l'a également félicité. Nous sommes encore une fois fiers de représenter le Calaisis et c'est quand même plus sympathique que de se faire la guerre (rires). »

La prochaine étape pour Samuel Dejonghe sera la compétition régionale qui se déroulera en fin d'année ou en début d'année prochaine... Entre les bûches et les galettes des rois ! ■