



FLANDRE

Cette boulangerie de Cassel fabrique la meilleure baguette du Nord – Pas-de-Calais !

Cassel. Il paraît que la meilleure baguette du Nord – Pas-de-Calais est fabriquée à Cassel...

Lundi, le boulanger Antoine Bodèle et son apprenti Nathan Benault ont chacun décroché un « premier prix » lors du concours organisé par la fédération régionale des boulangers-pâtisseries.



Amélie Vermeulen

Journaliste

avermeulen@lavoixdunord.fr

La cocarde est placardée, bien visible, sur la vitrine de la boulangerie. « Premier prix au concours de la meilleure baguette classique. » « On ne peut pas encore dire qu'il y a un vrai impact sur les ventes, mais on voit qu'il y a beaucoup de curieux, on a reçu beaucoup de félicitations », sourit Antoine Bodèle, le patron de la boulangerie Abdess'r, sur la place de Cassel.

Le verdict est tombé lundi soir : le Casselois a décroché le premier prix au concours de la meilleure baguette classique, une compétition annuelle organisée par la fédération régionale des boulangers-pâtisseries. Relancé il y a quelques années, le concours séduit de plus en plus de professionnels. « On a reçu cette année plus de 220 produits dans sept catégories, on a battu le record, observe Thibault Salomé, coprésident de la fédération. On voit le niveau monter d'année en année. » Réuni lundi lors



Antoine Bodèle et son apprenti Nathan Benault ont chacun décroché un « premier prix » lundi, à Lille.

du salon **Horesta**, à Lille, le jury devait se prononcer sur des produits comme le pain au chocolat, la galette des rois, l'éclair, la baguette classique, la baguette tradition...

Le secret ? La fermentation

« Ça fait quinze ans que je travaille à Cassel, j'avais besoin d'un peu de compétition, besoin d'être challengé », ra-

conte Antoine Bodèle, qui avait décroché une troisième place l'an dernier. Cerise sur le gâteau pour le quadragénaire, son jeune apprenti, Nathan Benault, s'est lui aussi distingué lundi. Le Boeschépois de 18 ans a décroché le « premier prix » au concours de la meilleure baguette tradition, dans la catégorie « apprenti ». « Je suis encore plus fier pour

lui que pour moi ! », lance Antoine Bodèle, en se tournant vers Nathan. « Ça fait un mois et demi que je m'entraîne, ça fait plaisir, même si je ne m'y attendais pas », glisse ce dernier.

« On ne touche pas aux prix, ça reste 1,10 € pour la classique et 1,20 € pour la tradition. »

Le secret des boulangers casselois ? « J'ai envie de dire que c'est la fermentation, répond Antoine Bodèle. Je mets du levain dans la baguette classique, je pense que c'est peut-être ce qui a fait la différence. On a fait un stage, en septembre, avec un spécialiste de la fermentation et depuis, on a fait évoluer un peu notre recette. » Bonne nouvelle : ce n'est pas parce que leurs baguettes ont été primées qu'elles coûteront plus cher. « On ne touche pas aux prix, ça reste 1,10€ pour la classique et 1,20€ pour la tradition. » Et s'il vous reste encore un petit creux après ça, vous pouvez aussi vous laisser tenter par la tartine flamande, une spécialité de la boutique, élaborée à partir de frangipane. ●