

21 juin 1998

Normandie

dimanche 15

Avenay fête tous les pains aujourd'hui

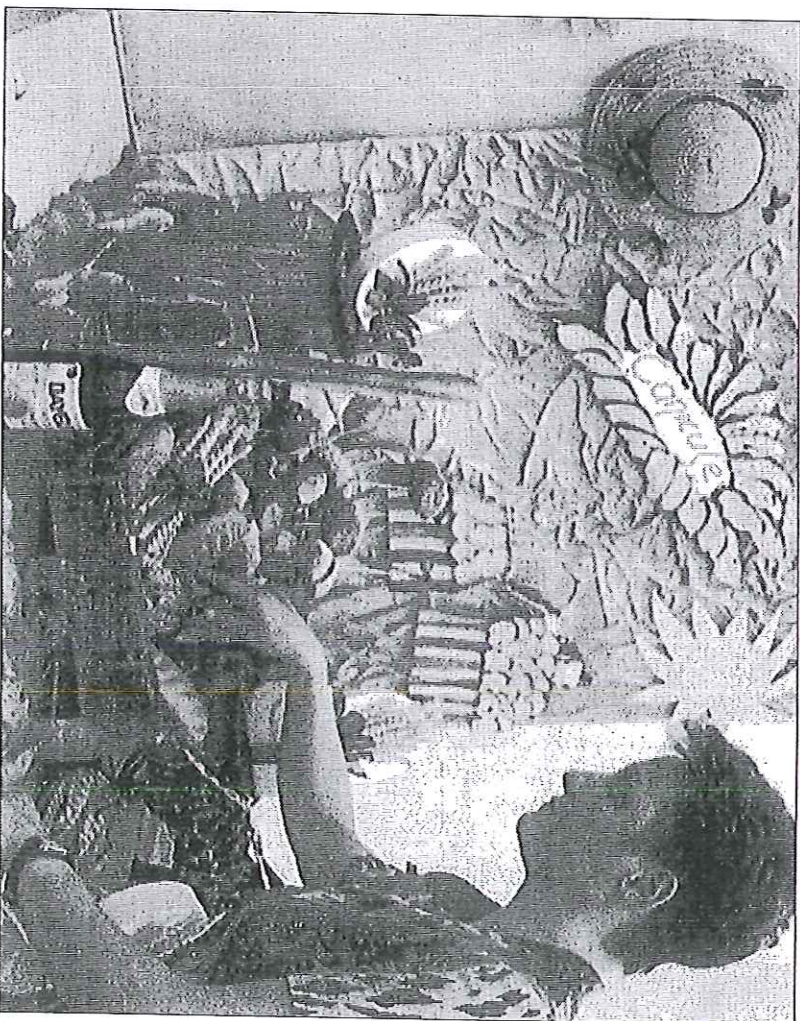
Quatre-vingts artisans-boulangers participent au quinzième concours inter-régional.

C'est désormais une tradition bien établie. Chaque mois de juin, Avenay, petite commune de la plaine de Caen, fête le pain pendant une journée. Rendez-vous aujourd'hui sur le terrain de sport.

Créé ex nihilo il y a quinze ans, sous l'égide du comité des fêtes et du syndicat de la boulangerie, ce concours a acquis ses lettres de noblesse au fil des années. Dès la première édition le public a « accroché ». Fidèle au rendez-vous, il vient toujours en masse : plus de 4 000 personnes sont attendues ce dimanche. Les bonnes choses ont toujours la cote.

« Du pain doré et croustillant à point, que demander de mieux ? Pour être bon, une baguette doit avoir du goût. » Daniel Roussel, boulanger à Caen, ne mâche pas ses mots : « Si on met de la merde dans un four, on en ressort de la merde. La qualité du travail et des produits prime, fait la différence avec les pains industriels. » Le ton est donné. Le mot d'ordre de cette journée : respecter la tradition et les méthodes artisanales de fabrication.

Quatre-vingts boulangers, normands dans leur majorité,



Chantal Rosalie, inconditionnelle de cette fête, vient à Avenay depuis onze ans.

vont concourir. Une tâche difficile attend le jury de professionnels et de villageois. Pains de consommation courante, de campagne, brié, baguettes de tradition française, pains déco-

rés sur le thème de la Coupe du monde... jusqu'aux croissants qu'ils passeront au crible. Yeux, mains et palais experts devront juger la texture, l'odeur, la couleur, le goût, ainsi

que la qualité de la croûte et de la mie. Les spectateurs décrocheront également un prix, en votant à bulleins secrets.

Les « vitrines » ne seront pas en reste : les plus belles

compositions en pain et confiserie, sur le thème des quatre saisons ou du cinéma, seront récompensées. Véritable Poulidor de cette épreuve : Chantal Rosalie, boulangère à Villers-Bocage. Elle a fini cinq fois à la deuxième place. « Inconditionnelle de cette fête, je viens à Avenay depuis onze ans. Mon objectif n'est pas de gagner le concours. Une première place m'entraînerait trop loin : elle impliquerait une participation aux sélections régionales, voire nationales. Je ne me sens pas prête. » Dommage, c'est pourtant avec goût et passion qu'elle a peaufiné sa petite présentation.

□ **Pratique** : à 9 h, casse-croûte aux tripes ; 10 h, défilé des confréries de la Tripière d'or et des Charretiers de l'Odou (de la mairie au terrain de football) ; 10 h 30, messe en plein air sous le vocable du patron des boulangers, saint-Honoré ; 11 h 30, chapitre de la tripière d'or avec intronisations, présentation des pains inscrits au concours ; 12 h, repas champêtre ; 14 h, ouverture de la kermesse ; 17 h 30, remises des prix du concours ; 19 h, repas champêtre. Toute la journée : fabrication et vente de pains.

Du génie et du pain...

Li PONTÉ 26.6.97



Alternance de beau temps et de pluie. Ambiance des beaux jours, malgré tout. La 14^{ème} fête du pain, sous la forme d'un concours interrégional, a tenu ses promesses et suscite déjà des questions : 83 professionnels inscrits, venus des trois départements bas-normands, de l'Eure et de Bretagne, ont pris place dans le chapiteau élevé pour la circonstance. Un chapiteau devenu bien trop petit, pour contenir en une fois l'affluence des visiteurs pris sous le charme des réalisations, toutes aussi belles les unes que les autres. La 15^{ème} édition saura-t-elle répondre à l'enjeu grandissant qui se profile à l'horizon ?

Selon les organisateurs, la qualité du concours est en constante progression. De jeunes artisans boulangers, ouvriers et apprentis rivalisent de génie autour des compositions diversément exprimées, illustrant ici et là, paysages folklores du pays (les couleurs andalouses d'Espagne, les moulins ou fleurs de Hollande, les prés du bocage normand, etc.). Chaque produit fait de la main d'artisan témoignant d'une passion et d'un savoir-faire : le pain dans toute sa splendeur. Du brioche au campagnard, de la baguette au rondouillard, toutes les formes, tous les goûts, du croquant au mou, que d'envie et de vie !

Le visiteur n'aura pas été déçu. D'autant que, non loin de l'exposition, les maîtres s'activant autour du four pétrissant la pâte, faisaient la démonstration de leur noble art. Un art qui devra se perpétuer comme le souhaite M. Huard, président du Syndicat, comme le rêve Lucien Martin, l'ordonnateur de la fête, comme l'espèrent les élus et les pouvoirs publics présents à la remise des prix.

Résultats

11 catégories répertoriées (83 inscrits), un palmarès éloquent des médailles d'or.

Pain de consommation cou-

rante : Ludwig Quesnel (Méridon). **Pain de campagne :** Hendryck Bennemard (apprenti à Falaise). **Pain brioche :** L. Quesnel. **Croissants :** Yann Tabourel (ouvrier à Caen). **Prix d'excellence :** Fabrice Champion (Caen). **Prix d'Honneur :** Jean Géhenne de Vire. **Pain décoré-boulangier :** 1er prix, Philippe Pepin (Clinchamps sur Orne). **Prix d'excellence :** Olivier Hamelin de Blainville sur Orne. **Pain décoré apprentis :** Grégoire Dupont de Lingèvres (1er prix). **Prix d'excellence :** Christophe Duval de Falaise. **Vitrine bou-**

langère : Patricia Bonnet de Ouistréham. **Prix d'excellence :** Chantal Rosalie de Villers-Bocage. **Pièces d'exposition :** Hendryck Bennemard. **Vitrine vendeuse :** Fabienne Duchemin de Caen. **Prix d'excellence :** Manuela Morand (Villers-Bocage).

Dans le cadre du concours du pain, trois gagnants ont reçu des supers lots : Denis Rosalie, un séjour pour deux personnes à Ibiza au départ de Caen Carpiquet (superconcours) ; Philippe Marie, Patricia Bonnet un weekend en Angleterre cha-



Daniel Roussel, diplômé vainqueur de la coupe de France 1995 devant l'une de ses productions artistiques. Un pilier du concours : "je crois que le concours d'Avenay est l'occasion d'amener les artisans à faire connaître leur savoir-faire tout en apprenant aussi."



Fabrice Champion, boulangier à Caen (Guérinière), vainqueur du concours édition 95/96 et 96/97. Toujours présent pour ce rendez-vous des professionnels du pain. Il était hors concours cette année.

13^e concours interrégional du pain à Avenay

Mettre en avant l'amour du métier

Treizième édition dimanche dernier d'un très sérieux concours ouvert aux artisans boulangers de Basse-Normandie, organisé par la municipalité et le comité des fêtes d'Avenay. Ce concours, divisé en différentes catégories, a permis aux participants de rivaliser de savoir-faire.

C'est dans une ambiance de kermesse que le public a été invité à participer à cette fête. La gastronomie était à l'honneur avec la Tripière d'or pour la dégustation de tripes dans la matinée. Messe en plein air sous un soleil radieux. Puis repas champêtre.

Le public a été particulièrement nombreux à visiter l'exposition de pains en tous genres et de croissants qui allaient être notés par le jury pour attribuer les récompenses. L'intérêt du concours pour les participants est de mesurer leur savoir par rapport à quelqu'un ou quelque chose.

M. Daniel Roussel, animateur, artisan boulanger à Caen, est un habitué de ce genre de compétition. Après avoir été vainqueur plusieurs fois dans les premières sessions de ce concours à Avenay, il est maintenant diplômé vainqueur de la coupe de France 1995. « Quand on a gagné, il faut pérenniser son succès, dit-il. Concourir signifie volonté de progression. Il n'y a rien de comparable entre les pièces des premiers concours et les dernières ».

M. Roussel est passionné par



« Il faut revenir au goût du pain d'antan ».

son métier et explique volontiers toute l'importance qu'il y a à se retrouver entre gens de la profession pour se mesurer mais aussi pour échanger. « Un savoir que l'on garde pour soi n'a aucune valeur, dit-il. Sa communication aux autres sert à élever le niveau professionnel ».

Le malaise des grandes surfaces

Face au malaise qu'il éprouve

à cause de la création des grandes surfaces et de la fabrication de pain industriel, l'artisan doit réagir en faisant le maximum. Il est à déplorer une participation encore insuffisante des professionnels, car c'est une chance pour les gens de la région que soit créé ce type de rencontres pour s'obliger à se démarquer des autres collègues et mieux réussir dans la profession. « Le pain ne fait pas grossir, c'est ça qu'on met de dessus », explique

M. Roussel, qui parle des grandes qualités diététiques du pain. « Il faut revenir au goût du pain d'antan mais aussi innover, créer de nouveaux produits avec de nouveaux ingrédients pour accompagner certains plats ».

Les lauréats ont reçu leurs diplômes des mains de MM. Philippe de Bourgoïn et Ambroise Dupont, sénateurs, et de Henri Girard, conseiller général, venus spécialement pour les féliciter.

Le palmarès 1996

Super concours. 1^{er} Yann Tabourel, Sannerville; Denis Rosalie, Villers-Bocage; Martial Marie, Saint-Julien-le-Faucon.

Pain de consommation courante. Médaille d'or, Ludwig Quesnel, Mézidon-Canon; médaille d'argent, Gwenael Quesnel, Mézidon-Canon; médaille de bronze, Olivier Pérette, Louvigny.

Pain de campagne. Médaille d'or, Yann Tabourel, Sannerville; médaille d'argent, Miguel Gon-

calves, Saint-Georges-des-Groseillers; médaille de bronze, Arnaud Sébyre, Isigny-sur-Mer.

Pain brié. Médaille d'or, Gwenael Quesnel, Mézidon-Canon; médaille d'argent, Denis Rosalie, Villers-Bocage; médaille de bronze, Yvon Nativelle, Caen.

Présentation générale. Premier prix, Yann Tabourel, Sannerville; prix d'excellence, Fabrice Champion, Caen; prix d'honneur, Cédric Lebœuf, Caen.

Croissants. Premier prix, Yann Tabourel, Sannerville; prix d'excellence, Patrick Mésenge, Caen; prix d'honneur, David Aumont, Port-en-Bessin.

Pièces d'exposition. Prix d'honneur, Pascal Leroux, Hérouville-Saint-Clair.

Pain décoré apprenti. Premier prix, Ludovic Marie; prix d'excellence, Mickael DeFrance; troisième prix, Nicolas Lehodey.

Pain décoré ouvrier. Premier

prix, Cédric Lebœuf, Caen.

Pain décoré boulanger. Premier prix, Fabrice Champion, Caen.

Vitrine vendeuse. Premier prix, Fabienne Duchemin, Caen; prix d'excellence, Fanny Tabourel, Ouistreham.

Vitrine boulangère. Premier prix, Yolande Piva, Caen; prix d'excellence, Chantal Rosalie, Villers-Bocage; prix d'honneur, Mme Bonnet, Ouistreham.

ete entrefemen... 17 rue le 17 juil...

disponible...

Communa de la residence...

LIBERTE 5-07-1996

Du bon pain à la Guérinière

DIMANCHE 23 juin, a eu lieu à Avenay, un concours de pain. MM. Tabourel et Harivel ouvriers à la boulangerie Roussel à la Guérinière, se sont bien comportés.

M. Michel Harivel a obtenu 3 mentions d'honneur en pain brié, pain de campagne et pain courant. Yann Tabourel a obtenu une première place en présentation générale et un premier prix en croissant. Il reçut pour cela un magnifique trophée.

Il obtient également une médaille d'or en pain de campagne, une mention d'honneur en pain brié et en pain courant. Il gagne le super concours concernant le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points sur l'ensemble. Pour tout cela, il a gagné un voyage de 8 jours en Afrique du Nord offert par le Moulin de Calix (AMO).



BRADERIE DE VETEMENTS
La société Saint Vincent de Paul organise le samedi 20 juillet de 9 h à 12 h au 2 place de la Liberté une braderie de vêtements à très bas prix (de 2 à 5 F).

14 - VENDREDI 5 JUILLET 1996

VENDREDI 5 JUILLET 1996

Avenay

LIBERTE 5-07-1996

Concours du pain



A l'occasion de sa traditionnelle kermesse, le comité des fêtes d'Avenay a récemment organisé le 13^e concours inter-régional du pain. Cette année encore, le public a répondu en masse à cette manifestation dont les concurrents ont été moins nombreux que l'année dernière. Selon M. Denis Lecourt, "certains boulangers n'ont pas souhaité participer à ce concours car ils ne s'intéressent plus à leur métier". En revanche pour les participants, ils ont tous été remerciés car le niveau de la compétition a été très élevé.

Le palmarès : Super con-

cours : 1^{er} Yann Tabourel, Sannerville ; 2. Denis Rosalie, Villers-Bocage ; 3. Martial Marie, Saint Julien le Faucon. Pain de consommation courante : 1. Ludwing Quesnel, Mézidon ; 2. Gwenaël Quesnel, Mézidon ; 3. Olivier Perette, Louvigny. Pain de campagne : 1. Yann Tabourel, Sannerville ; 2. Miguel Goncalves ; 3. Arnaud Sebire, Isigny. Pain Brié : 1. Gwenaël Quesnel, Mézidon ; 2. Denis Rosalie, Villers-Bocage ; 3. Yvon Nativelle, Caen. Présentation générale : 1. Yann Tabourel, Sannerville ; 2. Fabrice Champion, Caen ; 3. Cédric Lebœuf, Caen. Croissant : 1.

Yann Tabourel, Sannerville ; 2. Patrick Mesangfe, Caen ; 3. David Aumont, Port en Bessin. Pièce d'exposition : 1. Pascal Leroux, Hérouville. Pains décorés apprentis : Ludovic Marie ; 2. Mickaël Defrance ; 3. Nicolas Lehodey. Pains décorés ouvriers : 1. Cédric Lebœuf, Caen. Pains décorés boulangers : 1. Fabrice Champion, Caen. Vitrine vendeuse : 1. Fabienne Duchemin, Caen ; 2. Fanny Tabourel, Ouistreham. Vitrine boulangère : 1. Yolande Piva, Caen ; 2. Chantal Rosalie, Villers-Bocage ; 3. Mme Bonnet, Ouistreham.

Avenay

Douzième concours interrégional du pain De plus en plus de visiteurs à l'exposition

Le comité des fêtes et loisirs d'Avenay a organisé son 12^e concours interrégional du pain dimanche toute la journée, présidé par Denis Lecourt.

Le temps étant favorable pour cette manifestation; dès 9 h du matin, beaucoup de monde s'est déplacé afin de déguster les tripes en compagnie de la confrérie de la Tripière d'or. A 10 h 30, une messe en plein air a été célébrée par le curé Leclercq, de Vieux, avec la distribution de pain bénit.

A midi, 400 repas champêtres étaient servis sur la fête avant l'ouverture du chapiteau où une multitude de personnes ont pu admirer des pains de toutes sortes exposés par une centaine de concurrents. La fabrication du pain sur place par un boulanger en retraite a eu beaucoup de succès ainsi que la kermesse avec tous ses stands et les danses folkloriques par les habitants d'Avenay. A 17 h, avaient lieu les résultats du concours en présence de M. Girard, conseiller M. Huard, président de la commission syndicale de la boulangerie et des membres du jury.

Les résultats

Concours: 1. Yann Ta-

bourel, Epron; 2. Michel Martin, Caumont-l'Éventé; 3. Denis Rosalie, Villers-Bocage.

Qualité, pain de consommation courante: médaille d'or, Yvon Nativelle, de Caen; médaille d'argent, Jean-Pierre Grente-Lequertier, Louvigny; médaille de bronze, Gilbert Plumail, Caen.

Qualité pain de campagne: médaille d'or, Ludovic Herbinet, Falaise; médaille d'argent, Martial Marie, Saint-Julien-de-Faucon; médaille de bronze, Gérard Robiolle, Caen.

Qualité pain brié: médaille d'or, Michel Quesnel, Mézidon-Canon; médaille d'argent, Fabrice Champion, Caen; médaille de bronze, Ludwig Quesnel, Mézidon-Canon.

Présentation générale: premier prix, Denis Rosalie, Villers-Bocage, prix d'excellence, Yann Tabourel, Épron; prix d'honneur, Michel Hurel, Ouistreham.

Croissants: premier prix, Alain Garnier, Saint-Rémy-sur-Orne; prix d'excellence, Yann Tabourel, Épron; prix d'honneur, Jean-Marc Suzanne, Saint-Hilaire-de-Briouze.

Pièces d'exposition: premier prix, Yann Tabourel, Épron; prix d'excellence, Ludovic Herbinet, Falaise; prix d'honneur, Jean-Claude Delamare, Douvres-la-Délivrande.

Pain décoré apprenti: premier



Une démonstration de danse par les habitants d'Avenay.

prix, Frédéric Marion, Falaise; prix d'excellence, Yvan Jardin, école de boulangerie; troisième prix, Gwenael Quesnel, Mézidon-Canon.

Pain décoré ouvrier: premier prix, David Aumont, Port-en-Bessin; prix d'excellence, Christophe Duval, Falaise.

Pain décoré boulanger: prix d'excellence, Fabrice Champion, Caen; prix d'honneur, Michel Martin, Caumont-l'Éventé; men-

tion d'honneur, Jean-Claude Delamare, Douvres-la-Délivrande.

Vitrine vendeuse: premier prix, Nathalie Revet, Villers-Bocage; prix d'excellence, Manuella Morand, Villers-Bocage; prix d'honneur, Isabelle Fondimare.

Vitrine boulangère: premier prix, Patricia Gouley, Deauville; prix d'excellence, Patricia Bonnet, Ouistreham; prix d'honneur, Yolande Piva, Caen.

A la recherche d'une meilleure participation

1993

Le dixième concours régional du pain

CAEN. — Dans le cadre de sa traditionnelle « kermesse au village », le comité des fêtes et loisirs d'Avenay allie la gastronomie et les traditions normandes. Ainsi dimanche, les visiteurs ont été accueillis par des Normands et Normandes en costume du pays et ils ont pu déguster notamment les tripes à la mode de Caen.

Mais le public a porté également un vif intérêt sur les différents pains exposés à l'occasion du cinquième concours régional du pain.

Réservé aux artisans boulangers de l'Eure, Manche, Orne et Calvados, ce concours a pour objectif de récompenser les meilleurs professionnels pour la qualité et la présentation de leur production. La chambre syndicale de la boulangerie du Calvados a apporté son soutien, et le président

M. Genneviève reconnaissait qu'il était difficile au jury de départager les candidats ; il ajoutait : « La participation au concours devrait être plus importante. Pour y parvenir, il faudra peut-être que nous modifions le déroulement du concours. »

Présidé par le directeur honoraire de l'école de boulangerie de Caen et le maire d'Avenay M. François Lecorsu, le jury comprenait des représentants des chambres syndicales des quatre départements, le directeur de l'école de boulangerie de Caen, un professeur et un collègue de consommateurs.

Le palmarès

Qualité du pain. — Médaille d'or à M. Elie Mauger, de La Lande-Patry (61) ; médaille d'argent à M. Richard Thomas, de Sainte-Honorine-des-Pertes (14) ; médaille de bronze à M. Pierre Serais, de Falaise ; mention d'honneur à M. Claude Lemouton, d'Isi-

gny-sur-Mer (14) ; M. Yves Lepeltier, de Vire ; M. Guy Leclavier, de May-sur-Orne (14) ; M. Jacques Bailon, de Sainte-Honorine-du-Fay (14).

Pain brié ou « dit brié ». — Médaille d'or à M. Claude Elery, de Troarn (14) ; médaille d'argent à M. Gilbert Leclerc, d'Isigny-sur-Mer (14) ; médaille de bronze à M. Guy Roger, de Jurques (14) ; médaille d'honneur à M. Alain Crosville, de Cormolain (14) ; M. Jean-Yves Rebours, de Caen ; M. Gilles Marie, du Molay-Litry (14).

Présentation générale. — Premier prix à M. Denis Rosalie, de Villers-Bocage (14) ; deuxième à M. Alain Favris, d'Argentan (61) ; troisième à M. Jean-Yves Rebours, de Caen ; mention d'honneur à M. Gilbert Leclerc, d'Isigny-sur-Mer ; M. Richard Thomas, de Sainte-Honorine-des-Pertes, et M. Fabien Feret, de Portbail (50).

Pain décoré. — Premier prix à M. Pierre Serais, de Falaise ; deuxième à M. Jean-Yves Rebours, de Caen ; troisième à M.

Jacques Marie, de Basy (14) ; mention d'honneur à M. Alain Favris, d'Argentan.

Pain décoré apprentis. — Premier prix à M. Philippe Lahaye, de Caen ; deuxième à MM. Mongreville et Frédéric Laos ; mention d'honneur à MM. Jehenne, Bernard et Eric Herrilli, tous de l'école de boulangerie.

Pièces d'exposition. — Premier prix à M. Frédéric Armand, de Port-en-Bessin (14) ; deuxième à M. Alain Favris, d'Argentan ; troisième à M. Charles Lemerre, de Lisieux ; mention d'honneur à M. Jean-Yves Rebours, de Caen.

Vitrines de boulangeries. — Premier prix à Mme Françoise Jehenne, de Vire ; deuxième et troisième à la commission féminine de la Manche ; mention d'honneur à Mme Giard, d'Alençon.

Vitrines d'apprentis. — Premier prix à Mlle L. Villant et S. Vasnier, de Caen ; deuxième à Mlle Myriam Mauger, de Saint-Lô ; troisième à Mlle Sylvie Cornillet, d'Alençon.

Avenay

Concours régional du pain

Pain ménager. — Médaille d'or à Mme Chantal Lebel ; médaille d'argent à M. Arnaud Leboucher ; médaille de bronze à Mlle Karine Lebel ; mention d'honneur à Mme Nicole Leroy, M. Gabriel Delcambre et M. Aurélien Ollier.
Pour les autres résultats, lire en page « Calvados ».

Dans le cadre de sa traditionnelle fête au village, le comité des fêtes et loisirs a organisé le cinquième concours régional du pain.

Sur l'ensemble des épreuves, une a été réservée aux habitants de la commune. Après avoir statué, le jury a établi le classement.

Ivenay

10^e concours du pain

Sous le signe de la qualité

La commune d'Avenay a écu à l'heure de la fête dimanche. Le public était comme chaque année nombreux pour cette foire au village organisée par le comité des fêtes, tandis que le concours interrégional du pain fêtait son 10^e anniversaire.

Tout débutait dès la matinée avec près de deux cents personnes au casse-croûte aux tripes en compagnie de la confrérie de la Tripière d'or. Une messe était ensuite célébrée en plein air par l'abbé Lecterc, assisté par l'abbé Martin. A l'issue de cette cérémonie, une seconde plus profane suivait avec le chapitre de la Tripière d'or. La confrérie intronisait de nouveaux jurats qui prôtaient serment sur la tripière.

Après le repas champêtre qui réunissait près de quatre cents convives, le chapiteau s'ouvrait sur l'exposition des pains. Pour son 10^e anniversaire, une innovation avait été prévue à ce concours avec la fabrication sur place de pain. Un spectacle que de nombreuses personnes ont su apprécier, achetant les pains chauds sortis du four. Mais comme tous les ans, le spectacle était aussi dans la salle où les pièces d'exposition côtoyaient les pains décorés, sans oublier les concours de vitrines réservés aux boulangers. Bref, tout un spectacle tant pour les yeux que pour le nez.

Au cours de l'après-midi, les danses normandes animaient la place. En soirée, M. Lecornu, président d'honneur du jury du concours du pain, était entouré de nombreuses personnalités, dont : M. René Garrec, président du conseil régional ; M. Henri Girard, conseiller général ; M. Daniel Giron, président de la chambre des métiers ; M. Georges Huard, président du syndicat de la boulangerie du Calvados ; M. Alain Marie, directeur de l'école de boulangerie ; M. Lucien Martin, maire d'Avenay, lors de la proclamation des résultats. Après que les marches du podium eurent accueilli les nombreux représentants de chaque catégorie, tous participant dans la bonne humeur au dîner champêtre qui clôturait cette journée.

Palmarès

Pain de consommation courant : médaille d'or, M. Serais Pierre, 5, place du Dr-Cailloüé, 14700 Falaise ; médaille d'argent, M. Plumail Gilbert, 18, rue Montoir-Poissonnerie, 14000 Caen ; médaille de bronze, M. Quesnel Michel, 80, rue Jules-Guesde, 14270 Mézidon-Canon.

Pain de campagne : médaille d'or, M. Bennehard Michel, 2, rue Saint-Gilles, 14110 Condé-sur-Noireau ; médaille d'argent, M. Robiollé Gérard, avenue Charlemagne, 14000 Caen ; médaille de bronze, M. Guillot Philippe, 14210 Sainthonorine-du-Fay.

Pain brié : médaille d'or, M. Lepainteur Mickaël, 14, rue de Balleroy, 14330 Le Molay-Littry ; médaille d'argent, M. Quesnel Michel, 80, rue Jules-Guesde, 14270 Mézidon-



Canon ; médaille de bronze, M. Marie Gilles, 14, rue de Balleroy, 14330 Le Molay-Littry.

Croissants : premier prix, M. Jacqueline Yves, rue Pierre-Crestay, 50720 Barenton ; prix d'excellence, M. Tabourel Yann, 35, route de la Guérinière, 14000 Caen ; prix d'honneur, M. René David, 48, boulevard Leroy, 14000 Caen.

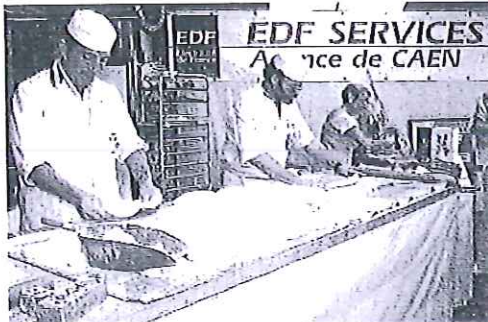
Pièce d'exposition : premier prix, M. Roussel Daniel, 35, route de la Guérinière, 14000 Caen ; prix d'excellence, M. Hurel Michel, place Albert-Lemarignier, 14150 Oulstreham ; prix d'honneur, M. Debrotze Dominique, 18, place de la Justice, 14000 Caen.

Présentation générale : premier prix, M. Roussel Daniel, 35, route de la Guérinière, 14000 Caen ; prix d'excellence, M. Rosalie Denis, 7, rue Pasteur, 14310 Villers-Bocage ; prix d'honneur, M. Michel Jacques, 4, rue H.-Chéron, 14210 Evrechy.

Pain décoré apprenti : premier prix, M. Aumont David, 16, qual Félix-Faure, 14520 Port-en-Bessin (apprentissage boulangerie David) ; prix d'excellence, M. Lemétayer Mickaël, les Peschelleries, 53240 La Bigottière (apprentissage) ; prix d'honneur, M. Quesnel Gwenaél, 80, rue Jules-Guesde, 14270 Mézidon-Canon (apprentissage boulangerie Quesnel).

Pain décoré ouvrier : premier prix, M. Charles Jérôme, 16, qual Félix-Faure, 14520 Port-en-Bessin ; prix d'excellence, M. Menechez Jérôme, 14 Isigny ; prix d'honneur, M. Rohard Stéphane, 5, place du Dr-Cailloüé, 14700 Falaise.

Pain décoré boulanger : premier prix, M. Serais Pierre, 5, place du Dr-Cailloüé, 14700 Falaise ; prix d'excellence, M. Delamare Jean-Claude, 25, rue du Général-de-Gaulle, 14440 Douvres-la-Délivrande ; prix d'honneur, M. Angot



Pour la première fois cette année, le pain préparé en direct.

Maurice, 50410 Percy ; M. Hurel Michel, place Albert-Lemarignier, 14150 Oulstreham ; M. Roussel Daniel, 35, route de la Guérinière, 14000 Caen.

Vitrine apprenti : premier prix, Mlle Brion Elisabeth, 7, place Saint-Sauveur, 14000 Caen, boulangerie Piva ; prix d'excellence, Mlle Légard Anita, 34, rue Emile-Desvaux, 14500 Vire, boulangerie Jehenne ; prix d'honneur, Mlle Laforge Corinne, 7, rue Pasteur, 14310 Villers-Bocage, boulangerie Rosalie.

Vitrine vendeuse : premier prix, Mme Foubert Cécile, 11, rue de la 1^{re}-DB, 14112 Beauville-Biéville ; Mme Moussel Nadia, 14000 Caen.

Vitrine boulangerie : premier prix, Mme Jehenne Françoise, 34, rue Emile-Desvaux, 14500 Vire ; prix d'excellence, Mme Piva Yolande, 7, place Saint-Sauveur, 14000 Caen ; prix d'honneur, Mme Rosalie Chantal, 7, rue Pasteur, 14310 Villers-Bocage.

Les personnalités

M. René Garrec, président du conseil régional ; M. Henri Girard, conseiller général ; M. Daniel Giron, président de la chambre de métiers ; M. Georges Huard, président du syndicat de la boulangerie du Calvados ; M. Alain Marie, MOF, directeur de l'école de boulangerie ; M. Duheron, professeur du CIFAC ;

M. Castagna, meilleur ouvrier de France ; Mme Rose-Marie Letfley, présidente nationale de la commission féminine ; M. Claude Robiollé, inspecteur départemental de l'Éducation nationale ; M. Lucien Martin, maire d'Avenay ; M. François Lecorsu, président d'honneur du jury du concours du pain.

rie

IS DU PRE-BOCAGE

9^{EME} CONCOURS INTERREGIONAL DU PAIN A AVENAY

a reçu
'ophée

Quand le boulanger se fait artiste

Dans le cadre de la traditionnelle kermesse au village organisée par le comité des fêtes et loisirs, la petite commune d'Avenay dans le canton d'Evrecy a accueilli dimanche 21 juin le 9^{ème} concours interrégional du pain.

Ce grand rendez-vous annuel organisé avec le soutien de la Chambre syndicale de la boulangerie du Calvados réunit toujours un noyau de fidèles autour des nouveaux participants et des occasionnels. Toujours est-il que cette édition 1992 a vu la participation de 103 artisans boulangers, ouvriers et apprentis des trois départements bas-normands et de l'Eure dans les différentes catégories, soit environ 250 pièces exposées.

précié des nombreux visiteurs. Au total, 19 vitrines étaient présentées : 7 par des apprentis sur le thème des loisirs, 4 par des vendeuses sur le thème de l'enfant et 8 par des boulangères sur le thème des Fables de la Fontaine.

Pour les membres du jury composé de professionnels des trois syndicats bas-normands de la boulangerie, du directeur de l'école de boulangerie de Caen, de professeurs du CIFAC et de Mme Lefetey, présidente de la commission féminine des boulangères, la tâche ne fut donc pas des plus faciles pour établir le palmarès.

C'est en présence de plusieurs personnalités dont MM. Girard, conseiller général-maire d'Evrecy ; Martin, maire d'Avenay ; Huard, président de la Chambre syndicale de la

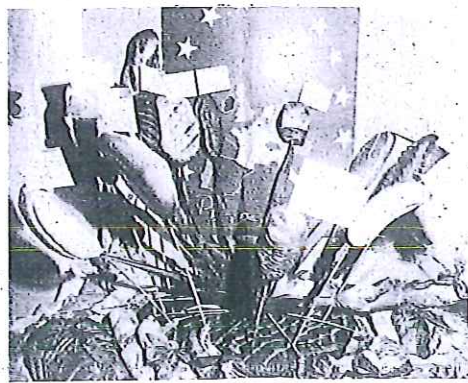


La qualité l'a disputé à la quantité pour cette neuvième édition.



du ; de ; res- ; aire ; fice ; VM. ; bre ; os ; ; la ; d'In- ; e la ; Ma- ; e de ; r de ; sei- ; cia- ; ndre ; nor- ; rine ; . M. ; cet- ; ours ; idie ; pec-

atives : M. Giron qui a pu réaliser son rêve en créant le C.E.S.A.M et M. Spriet qui a impulsé la réalisation de la deuxième passerelle de Ouis-treham, permettant une plus grande facilité de communication et l'accueil du magnifique bateau "Le Normandie".
Il a ensuite évoqué les mérites de M. Amaglio qui a notamment obtenu la distinction de Maître Artisan, la médaille de la formation par la Chambre des Métiers du Calvados, le prix de la meilleure tripe du monde en 1986, et enfin ce super trophée de la Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage offert par M. Da Silva, directeur des établissements Promo Cash, lequel a confirmé la qualité et le suivi des produits de la charcuterie Amaglio, tant pour la terrine de campagne que des autres produits nor-mands.



des résultats et la remise des récompenses.

LE PALMARES

- Qualité du pain

Médaille d'or et médaille d'argent : **Daniel Grente-Lequentier**, Hérouville Saint-Clair ; médaille de bronze : Maurice Angot, Percy (50) ; mention d'honneur : Michel Quesnel, Mézidon-Canon ; Michel Harivel, Caen ; Hubert Perrette, Creully ; Guylain Dauge, Asnelles.

- Pain de campagne

Médaille d'or : Pierre Serais, Falaise ; médaille d'argent : Michel David, Port-en-Bessin ; médaille de bronze : Le Moulin d'Or (Leclerc), Caen ; mention d'honneur : **Daniel Roussel**, Caen ; Denis Rosalie, Villers-Bocage ; Albert Malle, Bayeux ;

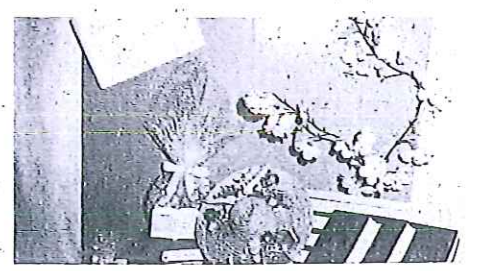
1er prix : Jean-Marie Bézières, Bayeux ; prix d'excellence : Jérôme Marie, Bayeux ; mention d'honneur : **Daniel Roussel**, Caen ; Michel Hurel, Ouistreham.

Catégorie ouvriers : 1er prix : Damien Ladroue (chez Lepeltier), Vire ; prix d'excellence : Stéphane Rohart (chez Serais), Falaise ; mention

langerie.

- Concours de vitrines

Catégorie boulangères : 1er prix : Sophie Pignet, Caen ; prix d'excellence : Agnès De-france, Biéville-Beuville ; prix d'honneur : Régine Lebou-teiller, Villers-Bocage ; mention d'honneur : Christine Angue, Vire ; Claudine Huard, Caen ;



HUITIEME CONCOURS INTERREGIONAL DU PAIN A AVENAY

Du pain sur la planche pour le jury

Le concours interrégional du pain organisé par le comité des fêtes et loisirs d'Avenay dans le cadre de sa traditionnelle kermesse au village et dont c'était dimanche 23 juin la huitième édition, connaît un succès croissant au fil des années.

breaux stands ouvrait ses portes à 14 h, proposant des jeux tout au long de l'après-midi tandis que le groupe folklorique d'Avenay dirigé par Mme Lilla-Caillard, infortunée, assurait l'animation de la fête.

Enfin, dans la soirée, avait lieu la proclamation des résultats du huitième concours interrégional du pain et la remise des récompenses en présence notamment de MM. Henri Girard, conseiller général-maire d'Evreux; Lucien Martin, maire d'Avenay; Girou, président de la Chambre des Métiers du Calvados; Huard, président de la Chambre syndicale de la Boulangerie du Calvados, accompagné de Mme Leféty, présidente de la condition féminine à la Chambre syndicale de la Boulangerie; et Mme Danielle Bonnard, présidente du comité des fêtes et loisirs d'Avenay.

Marie, Le Molay-Litry; Pierre Serais, Falaise; Michel Martin, Caumont L'Éventé; Claude Biély, Troarn; Jacques Ballon, Sainte-Honorine-du-Fay; Jean-Claude Delamarre, Douvres-la-Délivrande; Denis Rosalié, Villers-Bocage.

Croissants
- premier prix: **Daniel Roussel**, Caen.
- deuxième prix: Serge Loraire, Caen.
- troisième prix: **Yann Tabourel**, Caen (chez M. Roussel).

Pain brié ou "dit bric"
- médaille d'or: Michel Quesnel, Mézidon-Canon.
- médaille d'argent: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- médaille de bronze: Gilles clavier, May-sur-Orme.

- médaille de bronze: Elie Mauger, La Lande-Patry (61).
- mention d'honneur: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- mention d'honneur: Claude Lomouton, Isigny-sur-Mer.
- mention d'honneur: Miquel Gonsalves, Saint-Georges-des-Gros-selliers (61); Claude Langlois, Caen; Yves Lepeltier, Vire; Hubert Perrette, Crouilly; Bernard Dolafosse, Lisieux; Serge Loraire, Caen.

Pain décorés (catégorie boulangers)
- premier prix: Maurice Angot, Percy (50).
- deuxième prix: Jean-Claude Delamarre, Douvres-la-Délivrande.
- troisième prix: Michel Huard, Ouistreham.
- mention d'honneur: Benoît Marie, Lion-sur-Mer; Daniel Roussel, Caen.

Pains décorés (catégorie apprentis)
- premier prix: Samuel Guire, Percy (chez M. Heiz-Legrix).
- deuxième prix: Damien Ladroue, Vire (chez M. Lepeltier).
- troisième prix: Alexandre Favris, Argentan (chez M. Favris) - 61.
- mention d'honneur: Frédéric Conard, école de boulangerie à Caen; Emmanuel Leraître, Caen (chez M. Leraître); Gaël Mauger, Isigny-sur-Mer (chez M. Lemoult); Benoît Lemarchand, école de boulangerie à Caen.

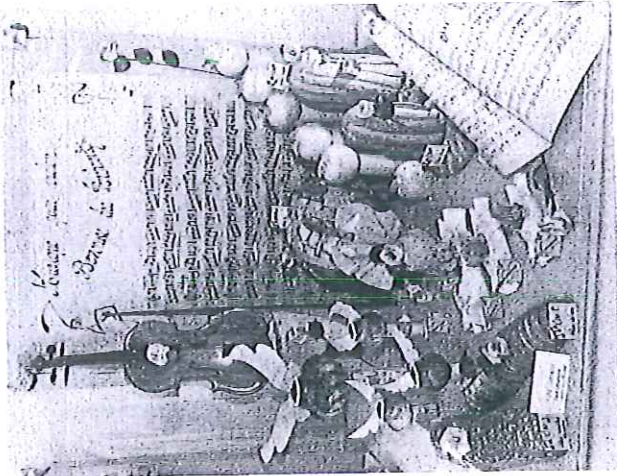
Vitrines (catégorie boulangères)
- premier prix: Mimi Brigitte David, Port-en-Bessin.
- deuxième prix: Mme Nelly Serais, Falaise.
- troisième prix: Mimi Joannette Hurel, Ouistreham.

Vitrines (catégorie apprentis)
- premier prix: Melle Sandrine Lormaitre, Caen (chez M. Alron).
- deuxième prix: Melle Marie-Christine Gugliemelli, Caen (chez M. Heiz-Legrix).
- troisième prix: Melle Lydia Roger, Villers-Bocage (chez M. Rosalié).
- mention d'honneur: Melles Marina Grosos, Falaise (chez M. Serais); Véro-nique Hamon, Caen (chez M. Heiz-Legrix); Angélique Sa-luán, Fontaine-Etoupefleur.

Qualité du pain de campagne
- médaille d'or: Pierre Serais, Falaise.
- médaille d'argent: Guy Le-

clavier, May-sur-Orme.
- médaille de bronze: Elie Mauger, La Lande-Patry (61).
- mention d'honneur: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- mention d'honneur: Claude Lomouton, Isigny-sur-Mer.
- mention d'honneur: Miquel Gonsalves, Saint-Georges-des-Gros-selliers (61); Claude Langlois, Caen; Yves Lepeltier, Vire; Hubert Perrette, Crouilly; Bernard Dolafosse, Lisieux; Serge Loraire, Caen.

Pain brié ou "dit bric"
- médaille d'or: Michel Quesnel, Mézidon-Canon.
- médaille d'argent: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- médaille de bronze: Gilles clavier, May-sur-Orme.



Pains décorés (catégorie apprentis)
- premier prix: Samuel Guire, Percy (chez M. Heiz-Legrix).
- deuxième prix: Damien Ladroue, Vire (chez M. Lepeltier).
- troisième prix: Alexandre Favris, Argentan (chez M. Favris) - 61.
- mention d'honneur: Frédéric Conard, école de boulangerie à Caen; Emmanuel Leraître, Caen (chez M. Leraître); Gaël Mauger, Isigny-sur-Mer (chez M. Lemoult); Benoît Lemarchand, école de boulangerie à Caen.

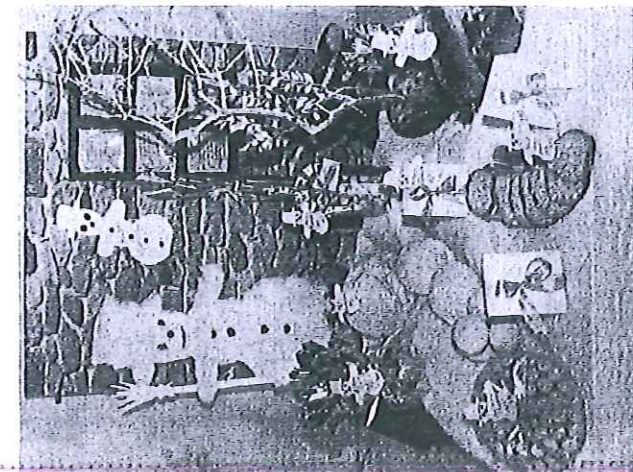
Vitrines (catégorie boulangères)
- premier prix: Mimi Brigitte David, Port-en-Bessin.
- deuxième prix: Mme Nelly Serais, Falaise.
- troisième prix: Mimi Joannette Hurel, Ouistreham.

Vitrines (catégorie apprentis)
- premier prix: Melle Sandrine Lormaitre, Caen (chez M. Alron).
- deuxième prix: Melle Marie-Christine Gugliemelli, Caen (chez M. Heiz-Legrix).
- troisième prix: Melle Lydia Roger, Villers-Bocage (chez M. Rosalié).
- mention d'honneur: Melles Marina Grosos, Falaise (chez M. Serais); Véro-nique Hamon, Caen (chez M. Heiz-Legrix); Angélique Sa-luán, Fontaine-Etoupefleur.

Qualité du pain de campagne
- médaille d'or: Pierre Serais, Falaise.
- médaille d'argent: Guy Le-

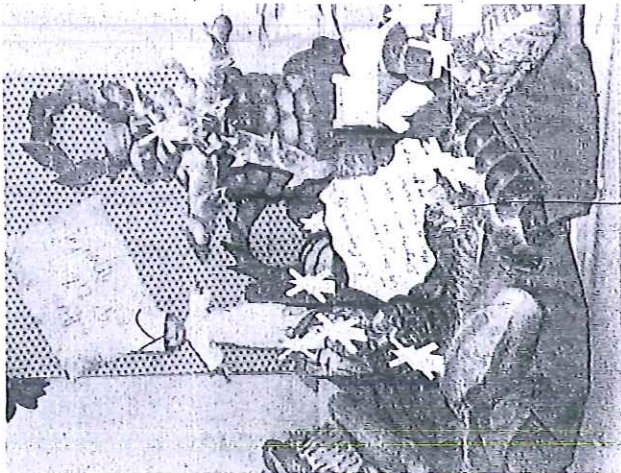
clavier, May-sur-Orme.
- médaille de bronze: Elie Mauger, La Lande-Patry (61).
- mention d'honneur: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- mention d'honneur: Claude Lomouton, Isigny-sur-Mer.
- mention d'honneur: Miquel Gonsalves, Saint-Georges-des-Gros-selliers (61); Claude Langlois, Caen; Yves Lepeltier, Vire; Hubert Perrette, Crouilly; Bernard Dolafosse, Lisieux; Serge Loraire, Caen.

Pain brié ou "dit bric"
- médaille d'or: Michel Quesnel, Mézidon-Canon.
- médaille d'argent: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- médaille de bronze: Gilles clavier, May-sur-Orme.



Les festivités débutaient dès 8h par un déjeuner aux tré-pas avec la participation des Confréries des Charretiers de l'Odon et de la Tripière d'Or. Dans la matinée, avait lieu une messe en plein air avec distribution de pain béni concédée par l'abbé Bernard Loraire, curé de la paroisse, et l'abbé Pierre Martin, frère du maître d'Avenay, venu spécialement de Montreuil.

Après un défilé des Confréries, la Tripière d'Or tenait son Chapitre au duquel, M. Lemarchand de Tourville-sur-Odon a été intronisé. A l'issue du repas champêtre, la kermesse et ses nom-



LE PALMARES

Qualité du pain de consommation courante
- médaille d'or: Gilles Marie, Le Molay-Litry.
- médaille d'argent: Alain Defrance, Biéville-Beuville.
- médaille de bronze: Maurice Angot, Percy (50).
- mention d'honneur: Stéphane Le Bot, Sogrie-Fontaine (61); Yves Lepeltier, Vire; Pier-re Jacqueline, Bayeux; Daniel Roussel, Caen; Pierre Serais, Falaise; Dominique Marie, Condé-sur-Noireau; Hubert Perrette, Crouilly; Miquel Gonsalves, Saint-Georges-des-Gros-selliers (61); Claude Lomouton, Isigny-sur-Mer.

Qualité du pain de campagne
- médaille d'or: Pierre Serais, Falaise.
- médaille d'argent: Guy Le-

clavier, May-sur-Orme.
- médaille de bronze: Elie Mauger, La Lande-Patry (61).
- mention d'honneur: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- mention d'honneur: Claude Lomouton, Isigny-sur-Mer.
- mention d'honneur: Miquel Gonsalves, Saint-Georges-des-Gros-selliers (61); Claude Langlois, Caen; Yves Lepeltier, Vire; Hubert Perrette, Crouilly; Bernard Dolafosse, Lisieux; Serge Loraire, Caen.

Pains décorés (catégorie apprentis)
- premier prix: Samuel Guire, Percy (chez M. Heiz-Legrix).
- deuxième prix: Damien Ladroue, Vire (chez M. Lepeltier).
- troisième prix: Alexandre Favris, Argentan (chez M. Favris) - 61.
- mention d'honneur: Frédéric Conard, école de boulangerie à Caen; Emmanuel Leraître, Caen (chez M. Leraître); Gaël Mauger, Isigny-sur-Mer (chez M. Lemoult); Benoît Lemarchand, école de boulangerie à Caen.

Vitrines (catégorie boulangères)
- premier prix: Mimi Brigitte David, Port-en-Bessin.
- deuxième prix: Mme Nelly Serais, Falaise.
- troisième prix: Mimi Joannette Hurel, Ouistreham.

Vitrines (catégorie apprentis)
- premier prix: Melle Sandrine Lormaitre, Caen (chez M. Alron).
- deuxième prix: Melle Marie-Christine Gugliemelli, Caen (chez M. Heiz-Legrix).
- troisième prix: Melle Lydia Roger, Villers-Bocage (chez M. Rosalié).
- mention d'honneur: Melles Marina Grosos, Falaise (chez M. Serais); Véro-nique Hamon, Caen (chez M. Heiz-Legrix); Angélique Sa-luán, Fontaine-Etoupefleur.

Qualité du pain de campagne
- médaille d'or: Pierre Serais, Falaise.
- médaille d'argent: Guy Le-

clavier, May-sur-Orme.
- médaille de bronze: Elie Mauger, La Lande-Patry (61).
- mention d'honneur: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- mention d'honneur: Claude Lomouton, Isigny-sur-Mer.
- mention d'honneur: Miquel Gonsalves, Saint-Georges-des-Gros-selliers (61); Claude Langlois, Caen; Yves Lepeltier, Vire; Hubert Perrette, Crouilly; Bernard Dolafosse, Lisieux; Serge Loraire, Caen.

Pain brié ou "dit bric"
- médaille d'or: Michel Quesnel, Mézidon-Canon.
- médaille d'argent: Philippe Marie, Longues-sur-Mer.
- médaille de bronze: Gilles clavier, May-sur-Orme.

Kermesse et concours du pain



Le comité des fêtes et loisirs organise sa traditionnelle « kermesse au village » dans le cadre du huitième concours interrégional du pain, avec le soutien de la Chambre Syndicale de la Boulangerie du Calvados.

Cette petite commune du canton d'Evrecy s'est créée une superbe réputation avec son concours du pain. La participation des professions concernées va en progression et le public aussi, car il peut admirer les chefs-d'œuvres présentés au concours.

Boulangier à Caen, M. Daniel Roussel a obtenu le premier prix du croissant et une médaille d'or sur la qualité du pain en 1989 et le premier prix de pièce d'exposition en 1990. M. Roussel nous dit à propos du concours : « il faut

saisir les occasions de se faire connaître et cela donne une stimulation pour aller plus loin, car on va au-delà de nos capacités. C'est aussi la satisfaction personnelle de réussir et ça met aussi la clientèle en confiance ».

Plusieurs épreuves sont prévues pour ce concours, dont le palmarès sera connu dimanche à 17 h 30. Le public aura plusieurs animations pour se distraire.

Le programme : 9 h casse-croûte aux tripes avec les Confréries des Charretiers de l'Odon et la Tripière d'Or ; 10 h 30 messe en plein air avec pain bénit ; 11 h 30 défilé des Confréries et chapitre de la Tripière d'Or ; 12 h repas champêtre ; 14 h ouverture des stands ; 17 h 30 présentation du pal-

marès du concours interrégional du pain.

EVRECY

TENNIS DE TABLE

La section tennis de table tiendra son assemblée générale au Centre Social vendredi 21 juin à 20 h 30. La section organise un tournoi de tennis de table samedi 29 à 20 h 30 au gymnase ; il est ouvert aux joueurs non classés et jusqu'à « 55 ». Inscriptions 25 F. Nombreux prix : 250 F, 150 F, etc... Clôture des inscriptions samedi 29 à 14 h chez M. Joël Gallier, tél. 31.80.41.51 ou M. Lebourgeois tél. 31.26.66.72.

MEDECIN

Dimanche 23 juin : Dr Tsagouria, à Sainte-Honorine-du-Fay, Tél. 31.80.42.90.

AMBULANCES

Du vendredi 21 à 8 h au vendredi 28 juin à 8 h : Verson Ambulances, Tél. 31.26.65.66.

Avenay

Kermesse au village et concours du pain

Dimanche, le comité des fêtes et loisirs organise sa « kermesse au village » et le huitième concours interrégional du pain, avec le soutien de la Chambre syndicale de la boulangerie du Calvados.

Le programme de la journée : 9 h : casse-croûte aux tripes, en compagnie des Charretiers de l'Odon et des membres de la confrérie de la Tripière d'or.

10 h 30 : messe en plein air, avec distribution de pain bénit.

11 h 30 : défilé des confréries et cérémonie du chapitre par la Tripière d'or.

12 h : repas champêtre.

14 h : ouverture des stands.

17 h 30 : lecture du palmarès du concours du pain.

LA GUERINIÈRE

Le boulanger se distingue



décoré.
Yan Tabourel : mention d'honneur : pain décoré, catégorie ouvrier ; 3^e prix : croissant.

Isabelle Derreumaux : mention d'honneur : présentation de vitrine.

Pour honorer ces bons résultats, la boulangerie Roussel, route de la Guérinière, offrira le 7^e croissant aux clients qui en achèteront 6, les 6 et 7 juillet.

Monsieur Roussel, boulanger à la Guérinière, et deux de ses employés, se sont distingués lors du concours interrégional des boulangers pâtisseries qui s'est déroulé à Avenay.

M. Roussel : 1^{er} prix : croissant ; 2^e prix : pièce d'exposition ; mention d'honneur : qualité pour la consommation courante ; mention d'honneur : pain

LIBERTE du 5-07-1991

Pré-Bocage

AVENAY : 7^{EME} CONCOURS ARTISANAL DU PAIN

Les artisans boulangers à l'honneur

La commune d'Avenay avait retrouvé le soleil pour son septième concours régional du pain, organisé par le comité des fêtes en collaboration avec la chambre syndicale des boulangers, le dimanche 24 juin. La foule était

également fidèle au rendez-vous puisque le nombre de visiteurs a cette année atteint un record aux dires des organisateurs.

La fête avait débuté dès le matin avec une centaine de personnes présentes pour le déjeu-

ner aux tripes. Une messe paroissiale en plein air était ensuite célébrée par l'abbé Leclerc, en présence de l'abbé Martin de Montpellier. Défilé et intronisations par la « Tripière d'or » animait la fête avant le traditionnel

repas champêtre auquel assistaient environ 300 personnes. L'après-midi, la kermesse avec ses jeux divertissants et variés était ouverte par les majorettes d'Aunay-sur-Odon et du Pré-Bocage. Le public, entre les diverses prestations des majorettes fort appréciées, participait aux divers stands.

Pour ce septième concours régional du pain, une cinquantaine de professionnels présentaient leurs chefs d'œuvres. Des participants des quatre coins de la région étaient ainsi représentés mais également de Perpignan et Villetaneuse. Preuve s'il en est besoin de la renommée dont bénéficie ce concours. Comme tous les ans, des thèmes devaient être respectés : les métiers artisanaux pour les vitrines des boulangers et les sports pour les vitrines apprentis. De très belles réalisations ont une fois encore rendu difficile la tâche du jury en présence de Me Bonhomme, huissier de justice à Evrecy. A noter cette année, une pièce admirée de tous, réalisée par M. Pierre Serais, Artisan boulanger-pâtisier à Falaise, il proposait une pièce présentée à Angers lors de la sélection régionale du concours. Son chef d'œuvre représentant la tour Eiffel à l'échelle exacte 1/500^e lui a demandé 300 heures de travail.

En fin de journée, personnalités et officiels du concours ainsi que Martin, maire d'Avenay, remettaient les prix. A cette occasion, M. Martin remerciait les commerçants locaux pour les nombreux lots offerts.



Palmarès

Concours de qualité du pain : Médaille d'or Serais Pierre, 14 Falaise ; médaille d'argent Favris Alain, 61 Argentan ; médaille bronze Doloue Joël, 50 Ger.

Concours du pain brié : Médaille d'or Leclerc Gilbert, 14 Isigny-sur-Mer ; médaille d'argent Marie Gilles, 14 Le Molay-Littry, médaille de bronze Girard Franck (chez Leclerc), 14 Isigny-sur-Mer.

Concours de présentation générale : 1. Guy Dominique, 93 Villetaneuse ; 2. Favris Alain, 61 Argentan ; 3. Leclerc Gilbert, 14 Isigny-sur-Mer.

Concours de créativité : 1. Serais Pierre, 14 Falaise ; 2. Favris Alain, 61 Argentan ; 3. Mauger Elle, 61 La Lande-Patry.

Concours de pains décorés (boulangers) : 1. Serais Pierre, 14 Falaise ; 2. Pottier Roland, 14 Caen ; 3. Roussel Daniel, 14 Caen.

Concours de pains décorés (apprentis) : 1. Lemonnier Sébastien, Ec. de Boulangerie Caen ; 2. Lubin Franck, Ec. de Boulangerie Caen ; 3. Kertesz Jérôme, Ec. de Boulangerie Caen.

Concours de pièces d'exposition : 1. Roussel Daniel, 14 Caen ; 2. Guy Dominique, 93 Villetaneuse.

Concours de vitrines : 1. Mme Lebouteiller Régine, 14 Villers-Bocage ; 2. Mme Serais Nelly, 14 Falaise ; 3. Mme Grente-Lequartier Janine, 14 Hérouville-St-Clair.

Concours de vitrines (apprentis) : 1. Mlle Roger Lydie, Boulangerie Rosalie, Villers-Bocage ; 2. (apprenti), Boulangerie Roussel Caen.

UNE REPUTATION QUI S'AFFIRME : LE CONCOURS REGIONAL DU PAIN



AVEC le soutien de la Chambre Syndicale de la Boulangerie a eu lieu le septième concours régional du pain.

Le jury a dû se déterminer sur la qualité et la présentation des produits. La remise des récompenses a eu lieu en fin d'après-midi avec la présence de M. Giron, président de la Chambre Syndicale, et M. Girard, conseiller général.

Le palmarès

Concours de qualité du pain : méd. or Pierre Serais, méd. argent Alain Favris, méd. bronze Joël Doloué, méd. d'honneur Yves Lepeltier, Serge Leraître, Daniel Roussel.

Concours de pain brié : méd. or Gilbert Leclerc, méd. argent Gilles Marle, méd. bronze Franck Girard (chez Leclerc), méd. d'honneur Philippe Marie, Claude Béry.

Concours de présentation générale : 1^{er} prix Dominique Guy, 2^e prix Alain Favris, 3^e prix Gilbert Leclerc.

Concours de la créativité : 1^{er} prix Pierre Serais, 2^e prix Alain Favris, 3^e prix Elie Mauger.

Concours de pains décorés (boulangers) : 1^{er} prix Pierre Serais, 2^e prix Roland Pottier, 3^e prix Daniel Roussel, mention d'honneur Yannick Mérino.

Concours de pains décorés (apprentis) : 1^{er} prix Sébastien Lemonnier, 2^e prix Franck Lubin, 3^e prix Jérôme Kertesz, mention d'honneur Sébastien Fourey, David Saussaye, Yann Renouf, Yann Richard, Tony Mary.

Concours de pièces d'exposition : 1^{er} prix Daniel Roussel, 2^e prix Dominique Guy.

Concours de vitrines : 1^{er} prix Mme Régine Lebouteiller, 2^e prix Mme Nelly Serais, 3^e prix Mme Janine Grente-Lequertier, mention d'honneur Mme Marianne Jacqueline, Mme Monique Duchesne, Mme Françoise Jehenne, Mme Agnès DeFrance, Mme Roussel, Mlle Fabienne Huard, Mme Françoise DeFrance.

Concours de vitrines (apprentis) : 1^{er} prix Mlle Lydie Roger.

Un boulanger allemand donne son point de vue

Lors de la dernière foire de Mainfranken à Würzburg, M. et M.me Schmidt, boulangers à Retzstadt (commune jumelée avec Mondrainville-Mouen), ont gagné le premier prix : un week-end dans le Calvados d'un concours de vitrines.

M. et Mme Schmidt ont sé-

ourné dans notre département lors de ce week-end et ils ont participé au jury du concours de pain. M. Schmidt nous a donné ses impressions sur ce concours régional : « pour moi c'est quelque chose de bouleversant, on ne connaît pas quelque chose de semblable en Allemagne, surtout étendu sur une telle région. Les boulangers français sont meilleurs que nous, car on trouve seulement l'équivalent en Allemagne dans des foires spécialisées ou internationales. De plus nous observons des idées de décorations en vitrines ».

Un boulanger de Basse-Franconie au huitième concours ? Il n'y aurait rien d'anormal. d'autant qu'Avenay est jumelé également avec Johannesberg, un autre village de cette région allemande.

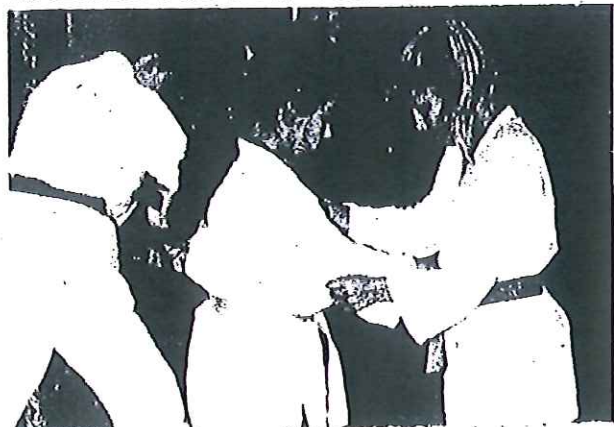
Un record d'affluence

Beaucoup de monde à Avenay ! Il était difficile de stationner dans le bourg en ce dimanche après-midi. La kermesse au village a battu un record d'affluence. Petit à petit, ce village du canton d'Evrecy prend une belle réputation, grâce au comité des fêtes que préside Mme Danièle Bernard et au maire M. Lucien Martin.

Le bilan est satisfaisant : plus de cinq cents repas servis midi et soir, des stands très fréquentés, ainsi que l'exposition des pains décorés.

STE-HONORINE-DU-FAY

GALA DE JUDO AU CLUB FAYACAIN



Concours de pain

Une médaille à La Guérinière



Dimanche dernier, avait lieu, à Avenay, le concours régional de pain. M. Roussel, boulanger route

de La Guérinière, y a obtenu le premier prix du croissant et la médaille d'or de la qualité du pain.

AVENAY

6^e CONCOURS REGIONAL DU PAIN

Avec le soutien des chambres syndicales de la Boulangerie des départements bas-normands et de l'Eure, le comité des fêtes et loisirs organise le 25 juin un concours régional du pain.

Ce concours ouvert aux professionnels permet de participer à plusieurs épreuves : qualité, présentation générale, pain Brié, pain décoré, pièces d'exposition. Un concours de vitrines, réservé aux boulangers se déroulera ainsi qu'un concours de croissants.

Pour tous renseignements auprès du comité directeur (Tél. 31.80.57.95) ou des chambres syndicales de la Boulangerie.

Ce concours est organisé dans le cadre de la kermesse au village qui débutera à 9 h le 25 juin par un casse-croûte aux tripes.

LIBERTE 23-06-89

La VOIX le BOUAGE
16-05-1989

AVENAY

Grande foire du pain et kermesse

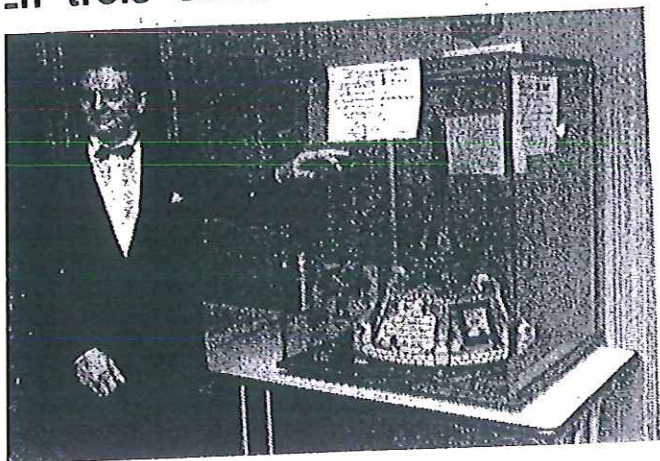
Le comité des fêtes tenait sa première réunion de préparation de la Foire du Pain et de la kermesse, le jeudi 11 mai, à la salle des fêtes. Une trentaine de personnes assistaient à cette réunion. L'ordre du jour consistait en la préparation des différentes tâches et l'élaboration du programme de la fête.

Samedi 24 juin : réception des pains.

Dimanche 25 juin : 9 h, casse-croûte aux tripes avec la participation des Chartiers de l'Odon, et de la confrérie de la tripière d'or. 10 h 30, messe avec distribution de pain bénit. L'office sera suivi par un chapitre d'intronisation de la confrérie de la tripière d'or. 12 h, repas avec ouverture des chapiteaux du concours de pain. 14 h, ouverture de la kermesse. 17 h, une innovation pour la fête avec un défilé de mode en tenue de boulanger. 17 h q30, remise des trophées du concours du pain.



Impressionnante tour Eiffel !
 En trois cents heures... **QUEST FRANCE**
 28-11-1989



CAEN. - Il a fallu trois cents heures à Pierre Serals, boulanger à Falaise, pour construire cette tour Eiffel en pain de Brie et en pâte à base de farine de seigle et de froment. « J'ai passé deux mois sans mettre

le nez dehors. A la fin, je disjonctais, je ne pensais plus qu'à ma tour Eiffel », raconte-t-il. Réalisée au 1/500^e, l'œuvre d'art a été présentée au concours du Meilleur ouvrier de France et a obtenu la note parfaite de 40 sur 40.

Concours sur l'Antiquité

Instantanés

VI^e concours régional du pain.

Une participation accrue

CAEN. - Le sixième concours régional du pain a eu lieu dimanche à Avenay. Organisé par le comité des fêtes et loisirs dans le cadre de sa kermesse au village, ce concours a réuni soixante-quinze boulangers et vingt-cinq apprentis. La participation a été plus importante qu'en 1988, notamment pour le Calvados, mais aussi des départements de l'Eure, Orne et la Manche. Comme chaque année, l'initiative a eu le soutien de la Chambre syndicale de la boulangerie. Le jury a dû s'attacher à répartir les cent quatre-vingt présentations dans les différentes catégories du concours.

Concours de vitrines. - Boulangères : 1. Mme Jacqueline Lemerre, Lisieux ; 2. Mme Rosalie, Villers-Bocage ; 3. Mme Jehenne, Vire.

- Apprentis : 1. Mlle Nathalie Padois, Saint-Pierre-sur-Dives ; 2. Mlle A.-Virginie, Rousseau, Evrecy ; 3. Mlle Anita Lefèvre, Vire.

Concours de pains décorés. - Boulangers : 1. Michel Hurel, Saint-Pierre-sur-Dives ; 2. Jean-Yves Rebours, Caen ; 3. Gilles Marie, Le Molay-Littry.

- Ouvriers boulangers : 1. Eric Villain, Saint-Pierre-sur-Dives.

- Apprentis : 1. Jérôme Pelletier ; 2. Guillaume Etienvre ; 3. David Hurel, tous les trois de l'école de boulangerie.

Concours de pièces d'exposition. - Boulangers : 1. Alain Favris, Argentan ; 2. Franck Lefebvre, Le Neubourg ; 3. Roland Pottier, Caen.

- Ouvriers boulangers : 1. Dominique Debroize, Caen ; 2. Claude Desrochers, Céauce.

Concours de présentation générale. - 1. Alain Favris, Argentan ; 2. Gilbert Leclerc, Isigny ; 3. Alain Deschamps, Feuquieres-Bully.

Concours de croissants. - 1. Daniel Roussel, Caen ; 2. Jean-Pierre Cailly, Viessoix ; 3. Gilbert Lemouton, Isigny.

Concours de pain brûlé ou dit brûlé. - Médaille d'or, Gilles Marie, Le Molay-Littry ; médaille d'argent, Marc Bléry, Le Molay-Littry ; médaille de bronze, Claude Bléry, Troarn.

Mention spéciale hors concours : Gilbert Leclerc, Isigny.

Concours de qualité du pain. - Médaille d'or, Daniel Roussel, Caen ; médaille d'argent, Elie Mauger, La Lande-Patry ; médaille de bronze, Joël Doloué, Ger.

LIBERTE du 30-06-1989

LES GUERINOIS ONT DU BON PAIN



Les deux boulangeries de la Guérinière ont été à l'honneur, dimanche, au concours régional du pain qui s'est déroulé à Avenay. M. et Mme Roussel, route de la Guérinière, ont obtenu le 1^{er} prix du croissant et la médaille d'or de qualité du pain. M. et Mme Claude Langlois situés sur la place de la Guérinière, ont obtenu une mention d'honneur pour la qualité de leur pain.



KERMESSE ET CONCOURS DU PAIN



A l'initiative du comité des fêtes et loisirs, la kermesse au village a été marquée par le sixième concours régional du pain. Celui-ci a connu un beau succès.

La journée a commencé par un casse-croûte aux tripes à la mode de Caen. Puis la messe de St-Honoré a été célébrée en plein air en présence de nombreux fidèles qui ont reçu le pain bénit.

Après l'office, la Confrérie de la Tripière d'Or a tenu un chapitre en présence de la Confrérie des Charretiers de l'Odon. MM. Maurice Tirard d'Avenay et Georges Huard, président du syndicat des boulangers du Calvados ont été intronisés Grands Gousiers ; MM. André Bruneau, Jean-Claude Maury, Claude Helix, Etienne Pierre de la Brière et Jean Lespinasse ont été intronisés grands gousiers jurats.

Le maire et président du comité M. Lucien Martin a remercié les confréries pour leur contribution à cette fête.

Le repas champêtre du midi a connu une superbe participation des habitants et leurs amis ; dans l'après-midi, tout le monde s'est retrouvé autour des stands.

Concours du pain

Le sixième concours régional du pain a réuni soixante-quinze boulangers et vingt-cinq apprentis. La participation a été plus importante qu'en 1988 notamment pour le Calvados, mais aussi des départements de l'Eure, Orne et Manche. Comme chaque année, l'initiative a eu le soutien de la Chambre Syndicale de la boulangerie. Quant au jury, il a dû s'attacher à départager les cent-quatre-vingt présentations dans

les différentes catégories du concours.

CONCOURS DE VITRINES
Boulangères : 1^{er} prix Mme Lemerre Jacqueline, Lisieux ; 2^e prix Mme Rosalie, Villers-Bocage ; 3^e prix Mme Jehenne, Vire.

Apprenties : 1^{er} prix Mlle Padols Nathalie, St-Pierre-sur-Dives ; 2^e prix Mlle Rousseau A., Virginie, Evrecy ; 3^e prix Mlle Lefèvre Anita, Vire.

MEDECIN DE GARDE

Dimanche 9 juillet : Dr Blohorn, 10, rue du 15 juin 44, Evrecy, Tél. 31.80.52.96.

AMBULANCES

Du vendredi 7 juillet à 19 h au vendredi 14 juillet à 19 h : Verson Ambulances, 31.26.65.66.

AVENAY : QUATRIEME CONCOURS REGIONAL DU PAIN

Une qualité qui ne se dément pas

Quatrième du nom, le concours régional du pain ouvert aux boulangers des départements du Calvados, de l'Orne, de la Manche et de l'Eure, a réuni 60 professionnels dimanche 21 juin à Avenay pour cette édition 1987.

Organisé dans le cadre de la traditionnelle fête au village du Comité des fêtes et loisirs d'Avenay, avec le soutien de

la Chambre syndicale de la boulangerie du Calvados, ce concours s'affirme d'année en année tant par la qualité des produits présentés que par le nombre de participants.

Au terme des délibérations toujours plus difficiles pour le jury présidé par M. Lucet, c'est à fin d'après-midi qu'avait eu lieu la proclamation des résultats en présence de MM. Girard, conseiller général à Evrecy ; Lecorsu, maire d'Avenay ; Giron, président de la Chambre syndicale de la boulangerie du Calvados ; Giguet, président du Comité des fêtes et loisirs d'Avenay ; des représentants des Chambres syndicales de la boulangerie de la Manche, de l'Orne, de l'Eure, et même le président de la Chambre syndicale de la boulangerie de l'Aube qui était venu là en visiteur curieux.

Une petite note également originale dans cette édition 1987 puisque les organisateurs avaient invité la Confrérie de la Tripière d'Or qui a profité de l'occasion pour introniser MM. Lecorsu, Giguet et Lucet.

Palmes

Concours de qualité : Médaille d'or : M. Favris Alain, Argentan ; Médaille d'argent : M. Noury J.-Charles, Caen ; Médaille de Bronze, M. Leclerc Gilbert, Isigny-sur-Mer ; Mention d'honneur : M. Lepeltier Yves, Vire ; Mention d'honneur, M. Mauger Elie, Laande-Patry.

Concours du pain brié : Médaille d'or : M. Leclerc Gilbert, Isigny-sur-Mer ; Médaille d'argent, M. Quesnel Michel, Lézidon-Canon ; Médaille de bronze, M. Thomasse Franck, Balleroy ; Mention d'honneur, M. Quellier Gilles, Fleury-sur-Orne ; Mention d'honneur, M. Mery Claude, Troarn ; Mention d'honneur, M. Rebours J.-Yves, Caen.

Concours de présentation générale : 1^{er} prix (hors catégorie), M. Catherine Claude, Caen ; 1^{er} prix, M. Jehenne Jean, Vire ; 2^e prix, M. Hurel J.-Marié, Saint-Lô ; 3^e prix, M. Grente-Lequertier, Hérouville-St-Clair ; Mention d'honneur, M. Rosalie Denis, Villers-Bocage ; Mention d'honneur, M. Thomasse Franck, Balleroy ; Mention d'honneur, M. Raison J.-Pierre, Caen ; Mention d'honneur, M. Rebours J.-Yves, Caen.

Concours de pain décoré : 1^{er} prix, M. Jehenne Jean, Vire ; 2^e prix, M. Rebours J.-Yves, Caen ; 3^e prix, M. Grente J.-Pierre, Hérouville-St-Clair ; Mention d'honneur, M. Bossard Michel, Vire ; Mention d'honneur, M. Favris Alain, Argentan ; Mention d'honneur, M. Grente-Lequertier, Hérouville-St-Clair.

Concours de pièce d'exposition : Mention spéciale, M. Desrochers Christophe, Céaucé ; 1^{er} prix, M. Serais Pierre, Falaise ; 2^e prix, M. Thomasse Franck, Balleroy ; 3^e prix, M. Lemerre Charles, Lisieux ; Mention d'honneur, M. Raison J.-Pierre, Caen ; Mention d'honneur, M. Grente-Lequertier, Hérouville-St-Clair.



Mention spéciale pour cette pièce d'exposition réalisée par M. Christophe Desrochers de Céaucé dans l'Orne.



Dans la catégorie « concours de présentation générale », M. Denis Rosalie, boulanger à Villers-Bocage, a obtenu une mention d'honneur.

Le quatrième concours régional du pain



Pour la quatrième année consécutive, le comité des fêtes d'Avenay, avec le soutien de la chambre syndicale de la boulangerie, organisait dimanche, dans le cadre de la fête communale, le concours régional du pain. En voici les résultats :

Concours du pain brié : 1. M. Leclerc, d'Isigny-sur-Mer ; 2. M. Quesnel, de Mézidon ; 3. M. Thomas, de Litheau.

Concours du pain décoré : 1. M. Géhenne, de Vire ; 2. M. Rebours, de Caen ; 3. M. Grenet, d'Hérouville.

Concours de qualité : 1. M.

Favris, d'Argentan ; 2. M. Noury, de Caen ; 3. M. Leclerc, d'Isigny-sur-Mer.

Concours de présentation générale : 1. M. Catherine, de Caen (hors concours) ; 2. M. Géhenne, de Vire ; 3. M. Hurel, de Saint-Lô.

Concours de pièces d'exposition : 1. M. Serais, de Falaise ; 2. M. Thomas, de Litheau ; 3. M. Lemerre, de Lisieux.

Organisateurs et professionnels sont satisfaits de cette manifestation qui, si la participation reste stable, tend à se régionaliser.

24 Juin 1986

Le troisième concours régional du pain

Pour la troisième année consécutive, le comité des fêtes et des loisirs d'Avenay et la chambre syndicale de la boulangerie du Calvados ont organisé, dimanche, dans le cadre de la fête communale, le concours régional du pain (voir « O.-F. » du 21 juin).

Voici les résultats de ce concours :

Concours de pain décoré. - 1. J.-M. Guillon, de Caen ; 2. J.-Y. Rebours, de Caen ; 3. P. Sérais, de Falaise.

- Mentions d'honneur : R. Cardine, de Caen ; **Grente-Lequertier**, d'Hérouville-Saint-Clair ; Larrier, de Beuzeville, et Marie Benoit, de Bayeux.

Apprentis. - 1. Faucon, école de boulangerie ; 2. Neveu, école de boulangerie ; 3. Ameline, école de boulangerie.

- Mention d'honneur : Oebroze, école de boulangerie.

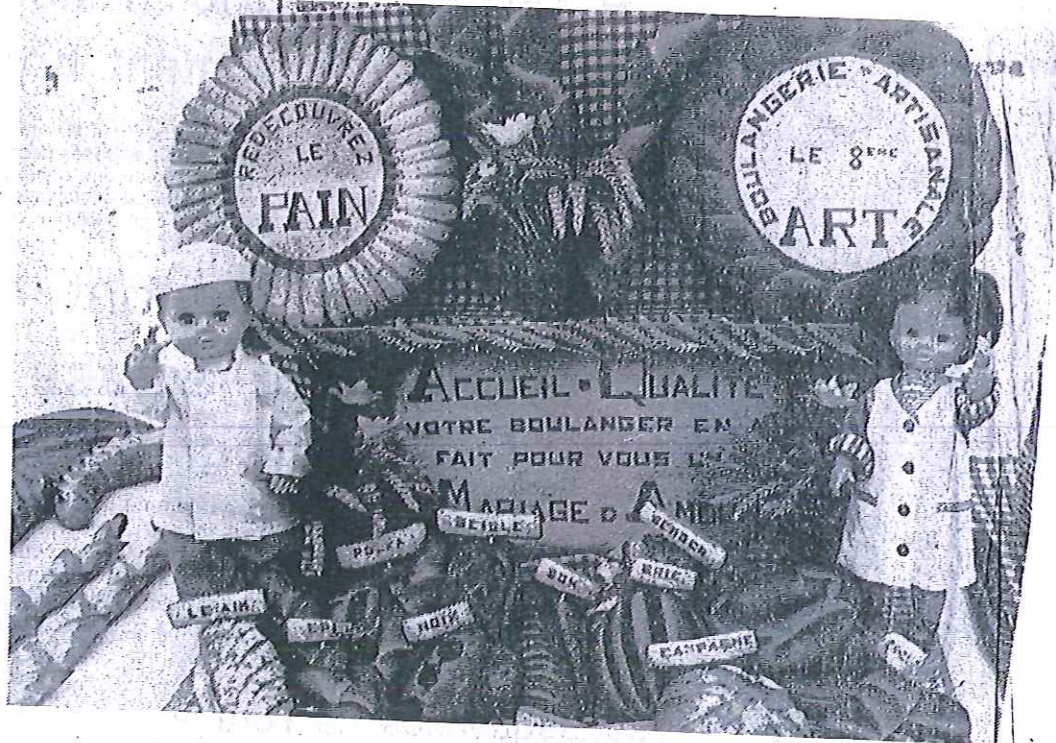
Présentation générale. - 1. Marie Philippe, de Bayeux ; 2. J.-M. Guillon, de Caen ; 3. Jehenne, de Vire.

- Mentions d'honneur : Lehodey, de Saint-Germain-le-Vasson ; Grente-Lequertier ; Franck Thomassé, de Balleroy ; Jourdain, de Caen ; Larcier ; Marie André, de Le Désert, et Mme Lepage, de Caen.

Pièces d'exposition. - 1. Pascal Valognes, de Caen ; 2. Sérais ; 3. Lepage, chez Fontaine, de Blainville.

- Mentions d'honneur : Deslande et Gautier, chez Ruault à Caen ; **Grente-Lequertier** ; Rebours ; Armand, de Port-en-Bessin ; Marie Hervé, de Bayeux, et Jourdain.

Concours de qualité. - Médaille d'or, Didier Lebrun, de Caen ; médaille d'argent, Leclerc,

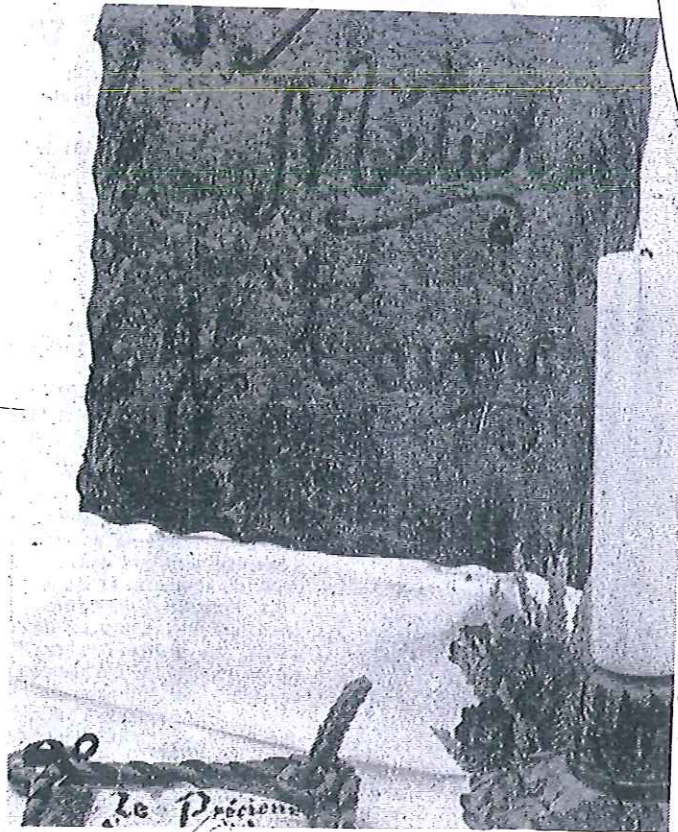


d'Isigny ; médaille de bronze, Pierre Sérais.

- Mentions d'honneur : Lemouton, d'Isigny ; Lemosquet, de Caen ; Noury, de Caen ; Lepeltier, de Vire ; Marie Benoit ; Marie Gilles, de Percy ; Lainé, d'Ifs, et Leclavier, de May-sur-Orne.

Concours de pain brié. - Médaille d'or, G. Leclerc, d'Isigny ; médaille d'argent, Joël Seclet, de Feugueroles ; médaille de bronze, Marie André.

- Mentions d'honneur : Rault, de Caen ; Bléry, de Troarn, et Larcier.



LIBERTE PARU Le 7-07-1985

CORRESPONDANTS :
Alain GASCOIN, Tél. 77.10.35

évrec

AVENAY

Soixante-dix artisans boulangers au 2^e concours régional du pain



Le comité des fêtes d'Avenay présidé par M. Roussel, organisait dimanche 30 juin 85 sa traditionnelle kermesse qui a vu la présence d'un nombreux public.

Parallèlement, avait lieu le 2^e concours régional du pain qui rassemblait 70 exposants venant du Calvados, de l'Eure, de l'Orne et de la Manche. Le jury, composé de MM. Lusset, ancien directeur de l'École de Boulangerie de Caen, Lecorsu, maire d'Avenay et des présidents, vice-présidents et représentants des syndicats de la boulangerie des départements déjà cités, a eu fort affaire pour départager les concurrents selon de nombreux critères : aspect extérieur et de la croûte, aspect et couleur de la mie, saveur, etc...

Souhaitons que la renommée de ce concours s'étende, car depuis de nombreuses années, la qualité du pain se détériore et le français moyen ne s'y trompe pas, sa consommation en baisse constante le prouve.

Lepage, ouvrier boulanger chez M. Fontaine à Blainville, Mention d'honneur : M. Fontaine à Blainville ; Bernard Ruault 25, place du Commerce à Caen ; René Cardine 14, rue de la Gare à Caen.

Concours de présentation générale : 1^{er} prix : M. Fontaine de Blainville ; 2^e prix : Jean Jehenne de Vire ; 3^e prix : Michel Jourdan 11, avenue Horathio Smith, Caen. Prix d'honneur : Yves Lepeltier 41, avenue de la gare Caen ; Didier Larcier de Beuville.

Concours du pain brié : 1^{er} prix : Jacky Lepage, ouvrier boulanger chez M. Fontaine à Blainville ; 2^e prix : M. Fontaine de Blainville ; 3^e prix : Roland Cardine de Frénoeuville. Prix d'honneur : J. Yves Rebourg 30, rue Goupil, Caen ; Gérard Jeanne de Thury-Harcourt.

Concours de pièces d'exposition : 1^{er} prix : Pierre Serals, ouvrier 5, rue du docteur Cailloue Falaise ; 2^e prix : J. Yves Rebours de Caen ; 3^e prix : Michel Jourdain de Caen. Prix d'honneur : Jacky Lepage de Blainville ; M. Madeleine ouvrier chez M. Seclais à Feuguerolle-Bully.

Concours de pain de ménage réservé aux habitants d'Avenay : 1^{er} prix : Pierre Bernard, 2^e prix : Danielle Bernard, 3^e prix : Gabriel Delcambre. Mentions : Mme Chantal Lebel ; école d'Avenay ; 1^{er} prix à la classe de CM2 et 2^e prix à la class de CE2.

Concours de qualité : Médaille d'or : Jean Jehenne, 34, rue Emile Devaux, Vire. Médaille d'argent : Didier Lebrun, 18, rue Montoir Poissonnerie, Caen. Médaille de bronze : Gérard Jeann, Thury-Harcourt. Mention d'honneur : Roland Cardine à Frénoeuville ; Jacques Lehosquet avenue du Président Coty à Caen ; Dominique Marie, 33, rue Dumont d'Urville, Condé sur Noireau ; J. Claude Jacqueline Le Mesnil Auzouf.

Concours du pain brié : médaille d'or : Claude Bléry de Troarn. Médaille d'argent : Etienne Duchesne 59, rue St Ouen, Caen. Médaille de bronze : Jacky

MÉDECINS DE GARDE DES SECTEURS D'EVRECY, STE HONORINE DU FAY ET NOYERS-BOGAGE

Calendrier des gardes médicales pour les week-ends et jours de fêtes en 1985. La garde de week-end va du samedi midi au lundi matin 8 h.

Dimanche 7 Juillet : Dr Lahaye, Ste Honorine du Fay, Tél. 80.42.90.

Un boulanger à l'honneur

M. Jean Jéhénne est boulanger, rue Emile Desvoux, à Vire. La qualité de son travail a été récompensée à l'occasion de « la grande journée du pain » qui se déroulait récemment à Avenay. Une manifestation au cours de laquelle il a remporté une médaille d'or pour la qualité de son produit et un second prix en ce qui concerne la présentation générale.

Des lauriers d'autant plus appréciés que soixante-dix boulangers participaient au concours annuel dont trois Virois.

Installé à Vire, depuis maintenant cinq ans, M.

Jéhénne est bien connu et ses spécialités sont appréciées par sa clientèle : pains spéciaux, pain de campagne, pain de son, sans oublier les pains complets, bavaoïis, aux noix, le pain de méchoui (un mètre de long) ou encore la tarte aux pommes et la fameuse « teurgoule ».

L'an dernier, à ce même concours, M. Jéhénne et sa famille s'étaient vu décerner une mention d'honneur pour la qualité du pain. Ces distinctions viendront donc s'ajouter à son palmarès et conforter sa renommée professionnelle.

Le verdict rendu par le

jury de ce concours, à savoir le président du syndicat des boulangers, le président de la chambre des métiers, le directeur de l'école des boulangers et plusieurs confrères reconseigne de nombreux années de travail et de longues nuits blanches.

Pour la petite histoire, rappelons que M. Jean Jéhénne a commencé le métier de boulanger à l'âge de 14 ans, comme apprenti à St-Lô. Il est ensuite venu s'installer à Vire en 1981 où il a pris la succession de M. Monroccq. Rendez-vous à l'année prochaine, pour de nouvelles distinctions.



Fête au village

Les traditions normandes à l'honneur

Le comité des fêtes et loisirs a organisé, dimanche, sa fête au village, qui a bénéficié d'un temps propice. La journée a commencé par un casse-croûte aux tripes en compagnie de la confrérie de gastronomie normande « La Tripière d'or », et la confrérie des charretiers de l'Odon.

Autour du grand maître, Jean Flederrick, un chapitre exceptionnel a eu lieu pour introniser comme commandeur, le président du conseil régional, René Garrec et comme grand gousier, le conseiller général, M. Henri Girard et M. Jean-Marie Prado.

Pour le midi, le repas champêtre a connu un véritable succès avec plus de trois cents convives. Dans l'après-midi, la fête a obtenu la même réussite : la foule était autour des stands ; mais également dans la salle où était exposé le concours régional du pain.

Le président, M. Guy Giguët, et



Les visiteurs ont admiré les chefs-d'œuvre réalisés par les apprentis et artisans boulangers.

les responsables du comité avaient toutes les raisons d'être

satisfaits par le succès populaire de cette fête, où la Normandie et

le costume normand ont été mis à l'honneur.

Premier concours régional du pain

Voici les résultats du concours régional du pain, à Avenay.

Concours de qualité : 43 participants.

Médaille d'or : M. Jeanne, de Thury-Harcourt.

Médaille d'argent : M. Serais Pierre, de Falaise.

Médaille de bronze : M. Lainé (fils), d'Ifs.

Mentions d'honneur : MM. Jehenne Jean, de Vire ; Ballon, de Ste-Honorine-du-Fay ; Delhommeau, d'Evrecy ; Lemosquet, au Coty à Caen.

Concours du pain brié : 38 participants.

Médaille d'or : M. Lefetey, rue St-Jean à Caen.

Médaille d'argent : Duchesne, rue St-Ouen à Caen.

Médaille de bronze : Feret, à Portbail (50).

Mentions d'honneur : Potin Hubert, à Pont-l'Evêque ; Marie, ouvrier boulanger, Bayeux ; Lequettier, de Ouistreham.

Concours de présentation générale : 22 participants. 1^{er} prix, Serais de Falaise ; 2^e prix, Gosset, ouvrier boulanger chez Heiz Legrix, place St-Pierre à Caen. 3^e prix : M. Marie Philippe, ouvrier boulanger à Bayeux.

Mentions d'honneur : M. Raison J.-Pierre, ouvrier boulanger chez M. Genot, rue d'Auge à Caen ; M. Guillon, rue St-Jean à Caen.

Concours du pain décoré : 19 participants. 1^{er} prix : M. Guillon, rue St-Jean à Caen. 2^e prix : M. Fontaine, de Blainville-sur-Orne. 3^e prix : M. Serais, de Falaise.

Mentions d'honneur : MM. Letailleur, de La Folie-Couvrechef ; Gosset, ouvrier boulanger chez Heiz Legrix, à Caen ; Marie Philippe, ouvrier boulanger à Bayeux.

Mention spéciale : Lefétay Christophe, apprenti boulanger, rue St-Jean à Caen.