



Kevin Cagniant a commencé en boulangerie à l'âge de 16 ans avant d'obtenir un CAP boulanger puis un diplôme de brevet professionnel.

Sa baguette tradition a été primée

VITRY-LE-FRANCOIS Kevin Cagniant vient de remporter le 3^e prix de la baguette de tradition de la Marne.

À seulement 23 ans, Kevin Cagniant vient de décrocher la 3^e place au concours de la meilleure baguette traditionnelle dans la catégorie salariés. Un concours organisé par la Fédération de la boulangerie de la Marne. Jeudi 18 mai, à Châlons-en-Champagne. Kevin affrontait une quinzaine d'artisans salariés, tous déterminés à remporter le titre tant convoité. Le résultat est finalement tombé le 27 mai. « J'ai commencé en boulangerie à l'âge de 16 ans. J'ai passé un Certificat d'aptitude professionnelle de boulanger. J'ai par la suite obtenu mon

diplôme de brevet professionnel boulanger ici au Pain d'Antan », indique Kevin.

« La taille, le poids, l'aspect, le goût, la régularité et l'odeur sont des critères de notation »

Une première participation réussie d'autant plus que ce concours requiert de nombreuses exigences : « La taille, le poids, l'aspect, le goût, la régularité et l'odeur

sont des critères de notation qui ont permis de nous départager. »

C'est à la boulangerie-pâtisserie Vanheule, que le jeune homme produit chaque jour plus de 350 baguettes et une centaine de baguettes traditionnelles. « Depuis le nouvel aménagement de la boulangerie et l'utilisation d'une nouvelle farine culture raisonnée contrôlée (CRC), Label rouge, les ventes ont doublé. », explique Christine Vanheule. « Nous sommes très fiers de lui et l'an prochain nous espérons qu'il atteindra la première place », ajoute Yves Vanheule. ■

YSEE BERTHE