

Châlons-en-Champagne

Une première dans le grand salon de l'hôtel de ville...

Méga galette des rois : quand la boulangerie régale

Une très grosse galette des rois a été livrée jeudi soir au maire de Châlons, galette concoctée par les boulangers de l'arrondissement. L'occasion de faire le point sur les activités et inquiétudes de la profession.

COMMENT dit-on galette... en allemand ? La question a vite trouvé réponse jeudi soir dans le salon d'honneur de l'hôtel de ville grâce à un interprète à l'accent parfait qui traduisait en simultané les propos tenus par le maire et les représentants de la fédération de la boulangerie de la Marne et de l'arrondissement de Châlons.

Effectivement, une délégation de Wittenberge la jumelle d'Outre-Rhin, en goguette à Châlons, assistait à un étonnant spectacle : la livraison d'une énorme galette qui a ravi gourmands et gourmets. Une première. « Jusqu' alors cette galette était livrée au préfet. Aujourd'hui, nous souhaitons partager cette dégustation et ce moment de convivialité avec le maire de Châlons », explique Philippe Chamaille, président de la chambre syndicale de la boulangerie de l'arrondissement de Châlons-en-Champagne. Lors de cette rencontre, BBB a longue-



Le maire de Châlons a été invité à couper les premières parts.

ment insisté sur la rapidité, la créativité, la méthode, l'animation dans les quartiers et les bases de la vie quotidienne que procure cette belle corporation. La Marne compte 300 boulangers.

Proximité, diversité, accueil...

Attachés aux traditions et à la vitalité économique que représentent tous ces pros : les invités, dont le député Benoist Apparu qui adore les grosses galettes « car elles ont peu de croûte et davantage de frangipane », ont ensuite écouté avec attention les propos tenus par Grégory Piraux. Le président de la fédération de la boulangerie de la Marne n'a pas souhaité

céder à la morosité en présentant au contraire des vœux optimistes pour la profession. Ce boulanger rémois qui a déjà remis une galette au président de la République le 8 janvier dernier à l'Élysée, a rappelé que 1 500 personnes vivent de la boulangerie dans le département. Cette activité rimant avec proximité, diversité, accueil, disponibilité et lien social, connaît cependant quelques inquiétudes liées à des difficultés, et hélas des rideaux se baissent définitivement.

Ne pas noircir le tableau

Augmentation des baux, flambée des charges fixes, mauvaise gestion, augmentation

nécessaire du chiffre d'affaires pour stabiliser ses revenus : certaines situations peuvent courir à la catastrophe. « Ne noircissons pas le tableau car beaucoup de boulangers travaillent avec sérieux et s'engagent pour la santé publique (avec moins d'adjonction de sel dans le pain par exemple) », a poursuivi M. Piraux précisant que 50 boulangeries avaient proposé des fêtes exclusives à l'effigie du Stade de Reims et que sa fédération serait partenaire des Boucles de la Marne. Juste avant de saisir un couteau, le maire a conclu solennellement : « Tirer les rois reste une tradition, un moment important de l'année ». Bonne frangipane...

David ZANGA