

VIC-EN-BIGORRE

Guillaume, le boulanger futur MOF ?

Une visite scolaire, alors qu'il avait 7 ans, a décidé de l'avenir professionnel de l'écolier vicquois Guillaume Barrailler ! Une visite à la boulangerie-pâtisserie Ubaldo, et Guillaume savait qu'il serait un jour boulanger. Quelques années plus tard, à l'heure de l'orientation et des choix, un premier départ avec une première étape en apprentissage à Beaumarchès ; puis encore 2 ans en pâtisserie à Vic, et nouveau départ, pour une grande boucle, celle d'un Compagnon du devoir pour un Tour de France de 7 ans. À l'arrivée, une nouvelle aventure en boulangerie, à Labatut-Rivière, cette fois-ci à deux, avec Muriel, sa compagne.

Leurs pains ? Des spécialités régionales, avec de bons produits bio, des farines d'épeautre, de maïs... de la farine certifiée bio, de Côte Germany, jeune agriculteur meunier de Labatut-Rivière aussi. Dans les paniers, de la tourte de meule, du pain du Toy, et bien d'autres, vendus



Des hommes, des talents, des produits.

sur les marchés, comme à Vic le samedi. Muriel propose toute la gamme des pains confectionnés par Guillaume, à deux pas du camion de la Fromagerie du Mont-Royal de Montréjeau, celle-là même du Meilleur Ouvrier de France (MOF), Domi-

nique Bouchait ; belle occasion de rencontre, sous l'œil du commissaire du concours des MOF, Jean-Jacques Trilhe, entre le boulanger et le fromager. Guillaume, respectueux du maître fromager, confiant son rêve d'excellence illustrée par

le col tricolore de la veste professionnelle ; Dominique, encourageant le jeune boulanger de 27 ans, et Jean-Jacques, assurant de Guillaume : « Celui-là, c'est un tout bon, il l'aura, un jour, le concours ! »

Josiane Pomès