

DIJON Trophée des métiers de bouche, catégorie artisan de l'année

# Aux Délices de la Chouette, on forme les repreneurs de demain



Laurent Blanchard (au centre) transmet son savoir-faire à plusieurs apprentis chaque année. Photo LBP/C. G.

**Au 26, rue de la Chouette, la famille Blanchard fait tourner la pâtisserie-boulangerie artisanale Aux délices de la Chouette depuis près de quinze ans. Avec leurs produits 100 % faits maison, ils ont remporté le trophée de l'artisan de l'année dans la catégorie "Métiers de bouche".**

Située dans le centre historique de Dijon, au bout de la rue de la Préfecture et de la place Notre-Dame, l'enseigne Aux Délices de la Chouette est là depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle. Laurent et Catherine Blanchard l'ont reprise tous les deux en 2005, avant d'être rejoints par leurs enfants à qui ils ont transmis le goût de l'artisanat. Aujourd'hui, l'entreprise familiale compte onze salariés et forme trois à quatre apprentis chaque année. « C'est très important pour nous de transmettre notre savoir-faire et de former les repreneurs pour demain », expli-

que Laurent Blanchard. Qui confie y trouver aussi une certaine motivation : « Travailler avec des jeunes a un réel effet de boost pour l'entreprise ».

#### Le fils a été élu meilleur boulanger de Côte-d'Or 2016

Et le résultat est là car leur fils Charly, aujourd'hui parti voler de ses propres ailes, a été élu meilleur apprenti boulanger de Côte-d'Or en 2016. Trois autres jeunes ont été majors de promotion en pâtisserie, un autre en boulangerie et une dernière en vente.

Chez la Maison Blanchard, plus de 200 références sont chaque jour fabriquées de manière traditionnelle sur place, laissant flotter une odeur alléchante jusque dans la boutique. Parmi elles, des produits salés et sucrés, tels que des pains, viennoiseries, petits gâteaux, des biscuits, du chocolat pour les fêtes et une belle gamme de tartes salées. La spécialité de la maison ? L'Edelweiss, un macaron aux

amandes fourré à la crème vanille et parsemé de nougatine hachée. Côté salé, la gougère, qui a d'ailleurs remporté le 1<sup>er</sup> prix de la foire gastronomique de Dijon en 2017, fait l'unanimité. Reconnu maître artisan en 2013 par le Département de la Côte-d'Or, Laurent Blanchard est aujourd'hui fier d'avoir remporté le trophée de l'artisan de l'année dans la catégorie "Métiers de bouche" : « C'est une vraie reconnaissance et une belle récompense pour toutes ces années passées au service de

“ C'est dans les petites structures que l'on sait prendre le risque de l'innovation. ”

Philippe Dessertine, économiste



l'artisanat. On ne s'y attendait pas. Et après 40 ans de métier, c'est juste formidable ». Et les gérants ne sont pas inquiets pour la suite car ils savent que, grâce à leur travail, la relève

sera assurée, notamment par Maurane, 24 ans, la fille, qui a déjà annoncé qu'elle reprendrait la maison Aux Délices de la Chouette.

Cécile GRAPIN (CLP)

## De la farine qui provient directement du moulin

Depuis mai 2019, l'enseigne Aux Délices de la Chouette va chercher sa farine directement à la minoterie Gay, située en Saône-et-Loire. « J'avais cette envie de travailler le plus possible avec des produits issus de l'agriculture locale », explique Laurent Blanchard qui, n'ayant pas trouvé de meunier en Côte-d'Or, a fait l'effort d'aller un peu plus loin. « C'est une farine de qualité fabriquée de manière artisanale avec des blés récoltés dans le val de Saône et la Bresse et, en tant que boulanger et pâtissier, je vous assure qu'on sent vraiment la différence », souligne l'artisan qui confie que le temps de pétrissage est à peine plus long que pour les farines industrielles. De la baguette tradition au pain blanc en passant par la gamme campagne, complet et seigle, tous les produits boulangers sont aujourd'hui pétris et façonnés avec cet or blanc local de qualité.