

Thomas Baron. Son croissant biologique remarqué.

Publié le 30 octobre 2018 à 17h16

VOIR LES COMMENTAIRES



De gauche à droite : Thomas Baron et Yves Le Signor, patron de la boulangerie biologique éponyme.

Depuis plusieurs semaines, Thomas Baron, qui occupe le poste de tourier (fabrication des pâtes sucrées) à la boulangerie-pâtisserie biologique Le Signor, s'entraînait dur, tous les jours, pour le concours régional du meilleur croissant qui se déroulait à Bruz, le mardi 30 octobre. Une sélection qu'il devait à sa troisième place au concours départemental, qui s'est déroulé au Campus des Métiers à Guipavas, le 2 octobre dernier. Mais malheureusement, celui qui avait, en 2007, été sacré Meilleur apprenti de Bretagne, n'a pas eu de podium.

Le seul croissant en bio sur le concours

Mais Thomas Baron n'en garde que des bons souvenirs. Ses résultats en départemental reste une victoire. Lors de ce concours, le croissant qu'il avait réalisé avait été jugé sur sa brillance, son feuilleté, sa qualité gustative et sa cuisson, mais aussi sur son approche différente du produit en raison de la matière première biologique qui nécessite un vrai savoir-faire. « En concours, je n'ai fait qu'appliquer la recette du croissant de l'entreprise. C'est une belle victoire pour le bio que je dois peut-être à mon talent mais aussi à un travail en équipe dans une super entreprise qui donne envie d'évoluer dans le métier », précise Thomas. Prochaine étape : ouvrir sa chocolaterie sur le Pays de Morlaix.

Pratique

Boulangerie-Pâtisserie Le Signor créateur Bio. 4, Impasse des écureuils Landivisiau. Tel : 02 98 24 73 92. Présent aussi sur les marchés de Brest, Landerneau, Le Relecq-Kerhuon, Landivisiau, Lesneven, Morlaix, Plougastel-Daoulas, Saint-Renan et Daoulas et en magasins bio.

Retrouvez **plus d'articles**

Landivisiau