

AUGUSTIN SALAMIN OBTENTION DU BREVET FÉDÉRAL

Tu seras boulanger, mon fils!

GRIMENTZ Il est tout simplement le meilleur boulanger-pâtissier du pays. Augustin Salamin vient d'obtenir son brevet fédéral, avec la note la plus élevée de la volée 2013. Ne comptez pas sur le jeune homme de 24 ans pour se vanter d'un tel résultat. L'Anniviar est même un peu gêné d'apparaître dans le journal. Augustin Salamin a les mains dans la farine et les pieds bien ancrés dans la terre grimentzarde. Un gars nature et authentique qui adore son métier. «Mon but était de réussir mon brevet fédéral. Les notes m'importaient peu. J'ai même cru que l'on m'avait oublié lors de la remise des brevets. Je ne connaissais pas les résultats et j'ai été appelé en dernier», raconte l'artisan.

Bien évidemment, il n'est pas insensible et a goûté au plaisir que procure ce titre. D'autant plus qu'Augustin a consenti à des sacrifices pour y parvenir. La préparation aux examens du brevet s'effectue sur une année et demie. Une période courte et intensive, où rien d'autre ne compte. Grand espoir suisse de la course de montagne – il fut double champion suisse junior – le sportif a fait une croix sur Sierre-Zinal l'an passé. Un crève-cœur. Mais les années passées à s'entraîner n'ont pas été inutiles. «Mon papa m'a toujours dit: la course en montagne t'aidera à réussir. Il avait raison. J'ai appris à ne jamais baisser les bras, la persévérance et l'endurance, des notions essentielles à l'obtention du brevet», explique Augustin Salamin.

Un chemin tout tracé

La boulangerie est affaire de famille chez les Salamin. Le papa Albert n'avait que 21 ans lorsqu'il a fondé l'entreprise à Grimentz, en bâtissant un laboratoire et en ouvrant un petit magasin au centre du village. Trente ans plus tard, le commerce est présent dans toute la vallée: Grimentz, Saint-Luc, Zinal et Vissoie; et occupe dix-huit personnes. Augustin ne pouvait et ne voulait pas embrasser d'autre carrière. Quand votre papa est votre modèle, vous suivez naturelle-

LES BOULANGERS ONT DU CŒUR

Action de solidarité durant le carême

Certaines boulangeries de Suisse s'engagent durant le carême aux côtés d'Action de Carême et de Pain pour le prochain. Elles proposent dans leurs magasins le Pain du partage. Elles majorent leur produit de 50 centimes. Les fonds récoltés permettront de soutenir les populations en Afrique, Asie et Amérique qui luttent pour leur survie. L'argent sert à financer des projets qui garantissent l'alimentation de ces populations. Cette action de solidarité dure jusqu'au 20 avril. Dans notre région plusieurs boulangeries en Anniviers, y compris la boulangerie Salamin, à Sierre et à Crans-Montana participent à l'opération.

ment ses traces. «Petit, je venais donner un coup de main à la boulangerie. Je me sentais dans mon élément. Jamais je n'ai pensé à exercer un autre métier», relève-t-il. Ce ne sont pas les horaires nocturnes qui freineront ses envies, non. Les aspects artistiques et créatifs, la précision et la rigueur, la finesse, autant d'éléments qui rendent le métier passionnant. Plus que tout, Augustin adore toucher la matière première. «Je suis sensible à la pâte, c'est une matière vivante intéressante à travailler. Il faut y aller au feeling, j'aime ça.»

Le futur boss

Le brevet fédéral donne le titre de chef de production. Il ouvre certaines perspectives professionnelles, puisque c'est un

poste dont sont friandes les grandes entreprises du secteur. Une voie qui n'intéresse pas l'artisan grimentzard. Lui pense famille et Anniviers. Le brevet lui apporte des connaissances supplémentaires qu'il mettra à profit du commerce. Après avoir suivi son apprentissage à Sion et passé une saison à Davos, Augustin Salamin est revenu au bercaïl. Avec la ferme intention de ne plus

le quitter. «Je suis attaché à la vallée, je suis même un sédentaire. Je ne pense pas que je vais repartir.»

Car le chemin est tracé. A terme, le fils du patron deviendra le patron. Albert ne met plus la main à la pâte, gérant le secteur administratif, les commandes, les livraisons. Le chef de production s'appelle Augustin. «Nous échangeons beaucoup avec mon papa. Il reste tout de même le patron et a un regard sur la production», précise le fiston. Qui a foi en l'avenir du métier. La concurrence des grandes surfaces et de leurs pains industriels ne l'effraie pas. «Nos produits se distinguent par leur odeur, leur goût, leur conservation. Les gens recherchent l'artisanat. Ils continueront à acheter leur pain quotidien», conclut le boulanger.

BERTRAND CRITTIN



Augustin Salamin a obtenu la meilleure note finale au brevet fédéral de boulanger-pâtissier. Une belle surprise, après une année et demie d'intenses préparatifs.

LE JDS