



“ Germain Valente Les baguettes d'un magicien du pain ”



Qu'est-ce qui fait un bon boulanger ? La qualité de son pain, le goût de ses viennoiseries, la gentillesse de son accueil, bien sûr, mais avant toute chose, la passion de son métier ! Germain Valente est de ceux qui, comme dit l'adage, fabriquent leur pain avec amour. Un savoir-faire acquis avec beaucoup de patience, qui a valu à ce jeune boulanger-pâtissier le label de Maître artisan, un gage de qualité décerné par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat qu'il est le premier à recevoir à Athis-Mons. "Il m'a fallu trois ans pour obtenir ce diplôme : deux années de théorie et une année de pratique" explique Germain Valente, qui a déjà 12 ans de métier. Une récompense méritée pour celui qui, en 2003, arrivait en 5ème position aux Papilles d'Or, un concours organisé par la Chambre des Métiers de l'Essonne. Décerné notamment en fonction des connaissances des tech-

niques de fabrication du pain (et particulièrement des pains spéciaux), le label de Maître artisan est un brevet de maîtrise qui rend compte de l'expérience et de la qualité du travail fourni.

A 29 ans, Germain Valente a déjà roulé sa bosse : après avoir obtenu son diplôme à l'école Grégoire Ferrandi à Paris, il multiplie les expériences pour le moins originales : boulanger sur un bateau de croisière, puis à Boston, aux Etats-Unis... Avant de s'installer définitivement à Athis-Mons en 2002, où il ouvre la boulangerie "L'Européenne" au 100, rue des Plantes. "Ce que j'aime dans ce métier, outre bien entendu le fait de fabriquer du pain, c'est mon indépendance. Quand je pétris, je suis un peu comme dans une bulle. C'est vrai que les horaires sont difficiles, mais c'est une fatigue saine, même si je dors seulement par petites tranches de 3, 4 heures. Je ne

connais pas le stress du bureau ni des transports en commun ! Je suis mon propre chef, je me dois d'être exigeant avec moi-même, pour moi et mes clients. Et puis, boulanger, c'est un métier noble, de l'artisanat. De plus, tout le monde aura toujours besoin de pain !", explique-t-il.

Comme la plupart des boulangers, Germain Valente se lève à 3 heures du matin pour la fabrication. Le pain est enfourné à partir de 6 heures et la boutique ouvre à 7 heures (deux personnes, dont sa mère, tiennent la boutique). Un rythme à assurer 6 jours sur 7, mais Germain Valente ne s'en plaint pas. "On s'habitue vite !" plaisante-t-il. Tant mieux pour nous, qui pouvons ainsi profiter de la passion et du talent de ce jeune artisan qui, espérons-le, continuera longtemps à nous régaler de son bon pain !

L'Européenne
100 rue des plantes
91 200 Athis-Mons
Tél. : 01 69 57 03 21