

# LENVOL

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE FRANCE

## À LA UNE

### World Master Baker 2018 Déborah OTT, la victoire en enchantant

À seulement 26 ans, Déborah Ott accumule les titres. Elle vient d'ajouter celui de championne du monde, catégorie « panification gourmande ». Qu'est-ce qui fait courir de victoire en victoire la jeune Alsacienne, actuellement au fournil de la boulangerie Wesner, à La Walck (Bas-Rhin) ?



S'il y a une chose que Déborah Ott savoure autant que la viennoiserie, c'est la compétition. Depuis son apprentissage, elle n'a jamais manqué une occasion de briller dans la catégorie. Par le biais de la coupe de France des écoles, puis en remportant le titre du Jeune meilleur Boulanger de France, la Coupe internationale du Salon IBA, le Championnat de France... Jusqu'au World Master Baker où, en février dernier, elle a décroché la médaille de Championne du Monde dans la catégorie « panification gourmande ». Autant d'expériences riches enadrénaline, en découvertes et en rencontres : « La compétition est un environnement où l'on apprend beaucoup au contact de professionnels de tous horizons, remarque la boulangère, utilisatrice de L'hirondelle Bleue et de L'hirondelle 1895. Il est passionnant de constater qu'un croissant, aussi simple soit-il, peut être réalisé de mille façons ».

#### CATÉGORIE CRÉATIVE... ET FÉMININE

La compétition, c'est aussi l'endroit où le savoir-faire peut s'exprimer sans limites. « Avec autant de textures, de formes et de saveurs, la viennoiserie est une des catégories les plus créatives de notre métier », estime Déborah. Sa performance lors du Salon Europain le montre bien, avec des pièces d'un grand raffinement, d'inspiration très « haute couture ». C'est que la jeune championne porte haut sa féminité et compte bien faire des émules : « À travers les concours, j'espère contribuer à motiver les femmes. Il y a encore trop de stéréotypes associés à ce métier, encore considéré comme exclusivement masculin, alors que je m'y suis toujours sentie encouragée et épanouie ». Un message que

Déborah Ott met tout son talent à faire passer, en attendant une opportunité de travailler à l'étranger. « C'est la faute des concours ! Je suis très attachée à ma région, mais j'aimerais aussi découvrir d'autres savoir-faire et faire partager ma passion », conclut-elle pour justifier – comme s'il était besoin ! – un formidable appétit de découvertes.



N° 20 | PRINTEMPS 2018



L'hirondelle

fala

springer



croustilis