

Nogaro : Aloïs et Mallaury boulangers-pâtisseries champions

Ils collectionnent les Prix



Nogaro : Aloïs et Mallaury boulangers-pâtisseries champions



Vitrine du magasin (depuis l'intérieur)

Installés depuis tout juste 5 ans à Nogaro, 30 rue de la République (ex-rue Nationale), Aloïs et Mallaury tiennent une des boulangeries-pâtisseries artisanales de Nogaro. Et ils gagnent tous les concours de leur profession.

Cela a commencé en 2024 à Auch : Aloïs gagne le 1er Prix de la galette des rois face à 10 boulangers, puis le 1er Prix de la baguette de tradition et le 2e Prix du croissant au beurre !



Aloïs dans son magasin

Cette année, pourquoi s'arrêter ? Sélectionné pour le concours régional de la baguette de tradition à Perpignan, grâce à son 1er Prix à Auch, Aloïs remporte le 2e Prix de la baguette de tradition française au niveau de l'Occitanie, ce qui le sélectionne automatiquement pour la Finale nationale.



Le four



Aloïs prépare la mise au four (photo communiquée par Mallaury)

Finale nationale pour le baguette de tradition

Le concours national a lieu sur le parvis de Notre-Dame de Paris. Il faut faire 40 baguettes avec une farine inconnue.

Aloïs échoue, à très peu de points du 3e. Il termine peut-être 4e (il n'y a pas de classement officiel après le 3e) sur 21 participants. Un magnifique résultat !

À noter que l'on peut voir les trophées : ils sont exposés dans la vitrine du magasin.



Aloïs au travail



Aloïs montre une baguette (photo communiquée par Mallaury)

La priorité d'Aloïs et Mallaury

Le couple Aloïs et Mallaury, qui a 3 enfants, dont un bébé de 9 mois, nous dit quelle est sa priorité : satisfaire la clientèle. C'est manifeste, quand on voit l'assortiment de gourmandises proposé ainsi que les tables et les chaises placées à l'extérieur du magasin pour permettre aux clients et passants de faire une pause café-gâteau.

Le personnel comprend une quinzaine de personnes. Nombre qui peut grimper jusqu'à 20 à la haute saison des pèlerins, des touristes et des épreuves des sports mécaniques sur le circuit. Il y a 3 pâtisseries, 5 vendeuses (plus Mallaury) et 3 apprentis.



Et voilà le travail ! (photo communiquée par Mallaury)