



## Les Canadiens

invités d'honneur



# « Pattes de lynx » et sirop d'érable : bienvenue au Canada !

Après les États-Unis l'an dernier, ce fut au tour du Canada d'être mis à l'honneur lors de cette édition 2019 de la Fête du Pain.

Trois professeurs et treize étudiants du collège La Cité d'arts appliqués et de technologie à Ottawa étaient invités pour présenter leurs spécialités.

Présent à même son drapeau, l'érable est indissociable du Canada, y compris en matière de boulangerie-pâtisserie. Les étudiants et leurs professeurs ont ainsi proposé cette année huit produits à base de sirop d'érable, allant du bagel au muffin, de la tartelette au roulé à la canneberge, en passant par le pain de mie et le pain citron-pavot. Une spécialité a particulièrement marqué les visiteurs, cuite devant leurs yeux et dégageant une agréable odeur de cannelle et de beignet : la « patte de lynx ». Très connue de l'autre côté de l'Atlantique sous le nom de *BeaverTail* ou « queue de castor », cette pâtisserie qui consiste à frire un disque ovale de pâte que l'on roule ensuite dans un mélange sucre-cannelle a ravi petits et grands.

### Un séjour enrichissant pour tous

Parmi les étudiants canadiens venus cette année, ce fut l'occasion pour certains de venir en France pour la première fois et découvrir la qualité de nos pains et viennoiseries, et pour tous d'apprendre des boulangers retraités quelques tours de main, tout en présentant aux Français et aux touristes curieux les spécialités de leur pays.

Un voyage enrichissant pour ces élèves, chaque jour souriants et de bonne humeur, et toujours partants pour donner un coup de main aux retraités de l'Amicale des anciens boulangers aux fournils ou à la vente. La réussite de ce séjour pousse ainsi Jean-Claude Duwiquet, leur professeur de boulangerie-pâtisserie à La Cité, à réfléchir à la création d'une formation dédiée au métier : « *La Cité est une école de cuisine à la base, mais après un événement comme celui-ci, on réfléchit à ouvrir un programme de boulangerie-pâtisserie. Nous sommes venus avec des étudiants de première et deuxième années d'art et gestion*



*Après un événement comme celui-ci, on réfléchit à ouvrir un programme de boulangerie-pâtisserie.*

Jean-Claude Duwiquet

professeur de boulangerie-pâtisserie à La Cité



• L'équipe de l'association France-Canada.

*culinaire, ainsi qu'avec une étudiante en journalisme qui a suivi tout ce que nous faisons ici pour le relayer sur les réseaux sociaux. »*

Français de naissance mais Canadien d'adoption, tout comme son collègue Serge Roure, professeur de cuisine à La Cité, qui accompagnait également le groupe, Jean-Claude Duwiquet a fait le choix il y a vingt ans de s'installer outre-Atlantique : « Après une carrière en tant que boulanger-pâtissier pour des boutiques et des traiteurs, j'ai voulu enseigner. Alors j'ai passé un brevet de maîtrise boulanger à l'INBP de Rouen. J'ai ensuite appris que le Canada cherchait des familles alors je m'y suis installé et j'ai tout de suite trouvé du travail. Je n'en ai jamais manqué et j'ai eu beaucoup d'opportunités pour travailler dans de grosses structures. J'ai commencé à enseigner il y a 15 ans environ, en même temps que je travaillais au Hilton du Lac-Leamy à Gatineau, et depuis 11 ans je travaille à La Cité à temps plein en tant que professeur. »

## **Des valeurs partagées des deux côtés de l'Atlantique**

La participation des étudiants canadiens et de leurs professeurs a été facilitée par l'association France-Canada, présente elle aussi tout au long de la Fête du pain pour présenter son activité. Fondée après la Seconde Guerre Mondiale, elle œuvre pour le développement des relations culturelles, économiques, sportives et touristiques entre la France et le Canada. Elle organise des échanges avec des universités canadiennes et aide les jeunes Français désirant s'installer au Canada à y trouver du travail.

L'ambassadrice du Canada en France, Isabelle Hudon, a également salué la participation du Canada à la Fête du pain 2019 : « Le métier d'artisan-boulangier, exigeant mais passionnant, parle aux nouvelles générations, qui y reviennent de plus en plus – et je ne doute pas que cette nouvelle édition de la Fête de Pain contribue à créer

*quelques vocations supplémentaires. Au Canada, le nombre de boulangeries n'a cessé de croître ces dernières années pour notre plus grand plaisir. S'il n'est pas exagéré de dire que l'art de la baguette et du bon pain est un symbole de notre histoire commune et de l'amitié entre nos deux pays, il est aussi celui des valeurs de convivialité, de retour au local, au bon, à l'artisanal, que nous partageons des deux côtés de l'Atlantique. Aussi, quel plaisir à l'idée qu'une quinzaine de boulangers canadiens soient présents pour cette nouvelle édition, merveilleuse occasion d'échanger avec un public que je sais curieux et connaisseur. »*



• Préparation des pattes de lynx.



# « Nous voulons faire connaître les spécialités canadiennes ! »

Paroles de jeunes Canadiens...

“

Je suis étudiant en deuxième année en cuisine et j'adore ça ! Venir ici, c'était vraiment une belle opportunité, je ne voulais pas manquer ça. On essaie d'amener nos goûts, nos techniques... On fait le show en faisant goûter nos produits et le public est réceptif. **Maxime**



“

On est fier de mettre en avant des produits et spécialités du Canada. On doit sans arrêt faire des pattes de lynx puisqu'on en vend tout le temps, mais cela ne m'étonne pas, c'est un classique canadien. **Yasmine**



“

C'est vraiment super de participer à la Fête du pain. On nous pose beaucoup de questions sur nos produits, "Comment vous faites ça?", "Quels sont les ingrédients?"... C'est très valorisant pour nous d'avoir des gens aussi curieux en face. **Majoie**



“

On a vraiment de la chance de pouvoir être ici, d'apprendre avec les boulangers français comment on fait la baguette de tradition, et de montrer aux gens d'ici des produits qu'ils n'ont jamais vus de leur vie. **Eric**

“

Bien que je sois diplômée depuis un an, j'ai été invitée par les enseignants pour accompagner les étudiants. Je travaille dans un restaurant français de la région d'Ottawa en pâtisserie, c'était donc une formidable occasion pour approfondir mes connaissances. **Camille**

