
Le savoir faire local porté jusqu'à l'Élysée par Laurent Encatassamy, roi de la baguette réunionnaise

Le vendredi 11 janvier 2019, a été comme chaque année, célébrée la cérémonie de la galette des rois au Palais de l'Élysée. L'occasion pour le Président, Emmanuel Macron de réunir les maîtres boulangers de France et de partager avec ses professionnels deux galettes géantes, dites « républicaines », sans fève, ni roi, dans le respect de la tradition depuis plus de 40 ans.

LE SAVOIR FAIRE LOCAL A L'ÉLYSÉE



Parmi la délégation cette année, la **Fédération réunionnaise des artisans boulangers pâtisseries**, membre du **MEDEF Réunion**, représentée par Norbert Tacoun (Président) et le Saint-Paulois de 24 ans, **Laurent Encatassamy** (Secrétaire), récompensé du prix de la meilleure baguette de tradition française en mai 2018.

La **FRABP** se mobilise pour accompagner l'excellence et le savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie réunionnaise dans le but de faire rayonner son territoire par ses hommes et ses compétences.

Le Président de la République lors de son discours a par ailleurs salué **l'engagement des boulangers pour leur métier et la transmission du savoir aux jeunes**. Il n'a également pas manqué de féliciter Laurent Encatassamy pour son prix.

Celui que l'on surnomme désormais « le roi de la baguette réunionnaise » s'est dit honoré de prendre part à cet événement.

Photo : Laurent Encatassamy, Emmanuel Macron, Norbert Tacoun (Crédits Medef)

BOULANGER, PLUS QU'UN MÉTIER, UNE PASSION

« Cela me tient à cœur de porter ma passion pour ce métier, car c'est elle qui anime les longues journées de travail... » nous confie Laurent. En effet, depuis l'obtention de son prix, sa production a été multipliée par 10 et sa boulangerie du Maïdo à St Paul ne désemplie pas.

Il met également l'accent sur ce métier « de plus en plus tendance d'ailleurs ! » et les valeurs qu'il défend : « J'accorde une grande importance au goût, à la qualité, au savoir-faire grâce à des procédés traditionnels et locaux qui marquent mon attachement à mon île, mais surtout à la création et à la transmission du savoir. »



Laurent Encatassamy, 24 ans, dirige la boulangerie-pâtisserie du Maïdo située au Guillaume Saint-Paul. Il manage 10 personnes au sein de son entreprise. Il est également le Secrétaire de la fédération réunionnaise des artisans boulangers pâtisseries et pratique le kick boxing en compétition.

CONTACT PRESSE

Ingrid LAW YU KUAN

Chargée de communication MEDEF Réunion – 06 92 62 26 51

ingrid.law-yu-kuan@medef-reunion.com

A propos du Medef Réunion

Le Medef Réunion est le premier réseau d'entrepreneurs de La Réunion, fédérant plus de 450 entreprises dont 85% de TPE / PME de moins de 50 salariés et 21 syndicats professionnels. Il défend et fait valoir les intérêts des entreprises auprès de l'ensemble des décideurs et promeut l'esprit d'entreprendre. Il accompagne les chefs d'entreprise dans leur quotidien en apportant des informations et des conseils dans les domaines social, juridique, formation, emploi, économie...

www.medef-reunion.com /



Medef-Reunion

/



MEDEFReunion