

**Mon maître d'apprentissage m'a
annoncé cet après-midi que ma
miche de pain de campagne au
levain naturel avait été choisie
pour représenter la boulangerie au
concours des jeunes artisans de la
région. Il m'a confié qu'il avait été
impressionné par la régularité de
ma croûte bien dorée et l'alvéolage
parfait de la mie. Voir mes heures
de pétrissage manuel et ma
patience ainsi récompensées me
donne une fierté immense pour
mon métier.**