

## VOUS AVEZ LA PAROLE



JEAN-BERNARD SERRER/ARC

Un des tableaux du spectacle «Grain de folie», lors de la répétition générale. L'amalgame entre le spectacle et un test de pains torsadés a déçu à plusieurs lecteurs.

## FÊTE DU BLÉ ET DU PAIN

## Un sentiment d'amertume

Alors que la Fête du blé et du pain bat son plein à Echallens, cette double page dans le quotidien de l'un des partenaires officiels de la Fête nous donne un sentiment d'amertume, voire de colère. Alors que la Confrérie vaudoise des chevaliers du bon pain s'appête à honorer ses meilleurs artisans le 30 août, dans le cadre de la Fête, le quotidien fait planer un doute de mauvaise qualité générale du pain en Suisse romande. L'Association des artisans boulangers-pâtisseries du canton de Vaud est en colère contre cette présentation des choses du fait que cette évaluation n'est pas du tout représentative du marché. Tous les pains ont été prélevés à Lausanne et la plupart auprès de boulangeries industrielles. Seuls deux échantillons sur neuf proviennent de véritables boulangeries artisanales, qui, à nos yeux, sont des entreprises exemplaires pour la très haute qualité de leur production (Buet et Fleur de Pains). Notre association met en doute le déroulement impartial

et idéal de cette taxation. Il ne suffit pas d'être un chef pour connaître toutes les caractéristiques d'un bon pain. Lorsque la commission spécialisée de notre corporation effectue ces tests, elle ne se permet pas de mettre de côté un produit sous prétexte qu'il ne paraît pas frais. Tous les produits sont notés et la non-fraîcheur devient un défaut.

Pour notre part, nous invitons la clientèle à se faire sa propre opinion auprès des artisans lésés dans cet article et à visiter les autres véritables artisans de ce canton. Yves Girard, secrétaire général de l'Association des artisans boulangers-pâtisseries du canton de Vaud

## Merci pour ceux qui ont travaillé d'arrache-pied pendant des mois!

On ne peut vraiment pas dire que le choix d'une photo de la Fête du blé et du pain et sa légende tordue, trônant à la une du journal le jour de la première représentation pour illustrer une dégustation de pain, soit une réussite.

Cela induit lamentablement en erreur le lecteur, alors que des centaines de gens ont œuvré d'arrache-pied pendant des mois pour monter un spectacle magnifique.

Les gens d'Echallens, du Gros-de-Vaud et même de plus loin sont écœurés! Christine Wenger, Echallens

## Un article qui en a déprimé plus d'un

Alors que les boulangers du Gros-de-Vaud passent leurs nuits à produire un pain souvent excellent, 24 heures publie à la une que le pain (des torlus) de Migros, de Coop, de Globus et d'autres grandes boulangeries de la ville de Lausanne est mauvais.

En associant ce test à la fête d'Echallens, elle laisse penser que le pain du Gros-de-Vaud (qui est rarement tordu) est du même acabit. Cela en a déprimé plus d'un, et crée chez le lecteur une association fautive, bête et méchante. La rédaction de 24 heures aurait au moins pu se déplacer et goûter les merveilleux pains d'une région qui semble trop

lointaine pour la paresse des producteurs de clichés.

Avec un minimum de réflexion, on aurait pu, par exemple, produire une comparaison entre le pain des grandes marques et celui des artisans.

Michel Heller, Assens

## Un coup lamentable

Je trouve lamentable qu'on démolisse la Fête du blé et du pain le jour de sa répétition générale, en demandant à des «chefs» d'évaluer nos produits, et surtout d'en faire la une avec une touche négative.

Il me paraît évident que Philippe Guignard ne va pas évaluer les produits de ses concurrents avec des bonnes notes.

Je pense que, si un rouleau de printemps ou un kebab avaient été présentés à ce même jury, ils auraient obtenu 12/10.

On a déjà assommé le pain au chocolat la veille, je pense que c'est suffisant.

Claire-Lise Villard Basler, Paudex

les autres se renforcera encore si les trois voies actuelles sont réorganisées en deux. Les classes deviendront plus hétéroclites, donc de niveaux plus difficiles à gérer si l'on veut tenir compte de chaque élève.

Le principal effort politique et pédagogique à faire consiste à améliorer l'enseignement non seulement au bas, mais aussi au haut de l'échelle des aptitudes par des programmes et des exigences mieux adaptés. Bien entendu, dit Mme Lyon, les élèves doués se débrouilleront toujours dans n'importe quelle section (à moins qu'ils ne s'ennuient tellement au point de passer pour des cancre!).

On n'a pas à se satisfaire d'une telle situation ni de cette explication facile. Il faut offrir aussi aux meilleurs une formation meilleure et plus performante pour qu'ils puissent, au stade académique des études, affronter la concurrence des étudiants d'autres cantons et d'autres pays.

Daniel Frey, Apples

## ÉCOLE

## Une explication facile...

A propos de l'article intitulé «L'école que je souhaite doit allier excellence et égalité des chances» (24 heures du 20 août 2008):

Élever le niveau des élèves les plus faibles pour élever le niveau de la classe et contribuer ainsi à l'égalité des chances? C'est une lapalissade et il serait bien sot de vouloir s'opposer à une telle politique. Le problème n'est pas là.

Il est illusoire de croire que, dans une classe composée d'élèves différemment doués, les plus forts vont stimuler les plus faibles et, même si ceux-ci, les meilleurs, le faisaient, ils ne seraient pas nécessairement motivés pour autant à se surpasser.

L'hiatus entre les meilleurs et

## Une erreur pétrée de bonnes intentions

N'y allons pas par quatre chemins: vendredi dernier, en «une» de 24 heures, nous nous sommes plantés! Et alors que notre démarche paraît de bonnes intentions, nous avons réussi à fâcher certains de nos lecteurs. Qu'ils acceptent nos excuses, et quelques explications.

Nous avons décidé, à l'occasion de la Fête du blé et du pain, d'organiser un test avec plusieurs chefs reconnus et amoureux du bon pain. L'objectif: soumettre à leur sagacité le type de pain le plus populaire et le plus copié - le pain au levain torsadé. Nous avons

choisi trois types d'enseignes: des artisans boulangers, des boulangeries de chaîne, et des grandes surfaces.

La sévérité des experts nous a surpris, mais elle traduit leur exigence de qualité, et nous ne la remettons nullement en cause. C'était aussi une occasion pour nous - et nous l'avons écrit - d'encourager le public à se rendre à Echallens, et à goûter à la diversité du pain.

Notre grande erreur est d'avoir voulu réunir en un seul titre la manifestation et ce test, qui n'avaient aucun lien direct.

Voilà pour cet amalgame malheureux. Cela dit, notre rôle d'information ne s'arrête pas à la description de l'engouement populaire, aussi noble soit-il. Tout spectacle, mené de surcroît par des professionnels, s'expose à la critique. Nos lecteurs attendent de nous une analyse du spectacle en tant que tel. Nous la livrons aujourd'hui, en page 20. Elle n'enlève rien à notre soutien global à une manifestation dont le premier mérite est de souder une région entière et d'attirer sur elle les regards de la multitude.

THIERRY MEYER  
RÉDACTEUR EN CHEF



» Courrier des lecteurs:  
Rédaction de 24 heures  
av. de la Gare 33,  
1001 Lausanne

» Accès électronique  
par l'adresse e-mail  
24H.courrierL@edipresse.ch

» Nos correspondants sont nos hôtes  
et s'expriment librement.  
Nous ne publions cependant  
que l'essentiel de chaque message.

» Pour empêcher les abus,  
nous vous prions d'indiquer  
votre adresse complète et votre numéro  
de téléphone personnel.