

Les robes de Dimitri Salmon, c'est du « cousu pain »

DIDIER ALBIN

Il s'agit d'une épreuve où rien ne sert de pétrir trop vite mais où il faut tout cuire à point. Dimitri Salmon est bien placé pour le savoir : titularisé dans la nouvelle équipe, il avait déjà participé l'an dernier à la coupe du monde de boulangerie en tant que réserviste. *La Belgique avait terminé en troisième position*, se souvient-il. Cette fois, il est en première ligne, et grâce à lui, la Wallonie, qui n'avait plus aligné de représentant depuis 1995, sera de retour dans le prestigieux concours qui n'accepte que les seize meilleurs pays issus de sélections. *Le nôtre va se frotter à la France, au Japon et aux Etats-Unis, entre autres, dont les artisans les plus talentueux auront fait le voyage à Paris en avril.*

Trois épreuves départageront les finalistes : pendant que ses coéquipiers de Bruxelles et d'Ostende réaliseront les viennoiseries et pains spéciaux en célébrant la gastronomie belge à travers d'audacieuses associations de saveurs, il exécutera la pièce artistique en pâte morte. *C'est-à-dire une pâte à base des mêmes farines et ingrédients mais sans levure*, dit-il. Harmonie des couleurs, des volumes et des formes, sens de la créativité, exploitation du thème, mais aussi vitesse et qualité d'exécution. Comme un athlète qui se prépare à une épreuve majeure, Dimitri Salmon s'entraîne et s'entraîne encore dans l'atelier de sa boulangerie de Mont-sur-Marchienne. Il recherche de nouveaux effets, modèle des formes inattendues, s'essaie à des assemblages audacieux.

L'arrière-boutique prend des allures de laboratoire, sinon de salle d'expo : oiseaux, fleurs, motifs géométriques s'y offrent à l'admiration, éléments des pièces qu'il doit monter ou essais de dé-

cors pour les robes à l'affiche de la troisième fête du pain de Ransart, le dimanche 3 octobre, au complexe communal.

Il a développé le concept avec la jeune styliste Valérie Calle-

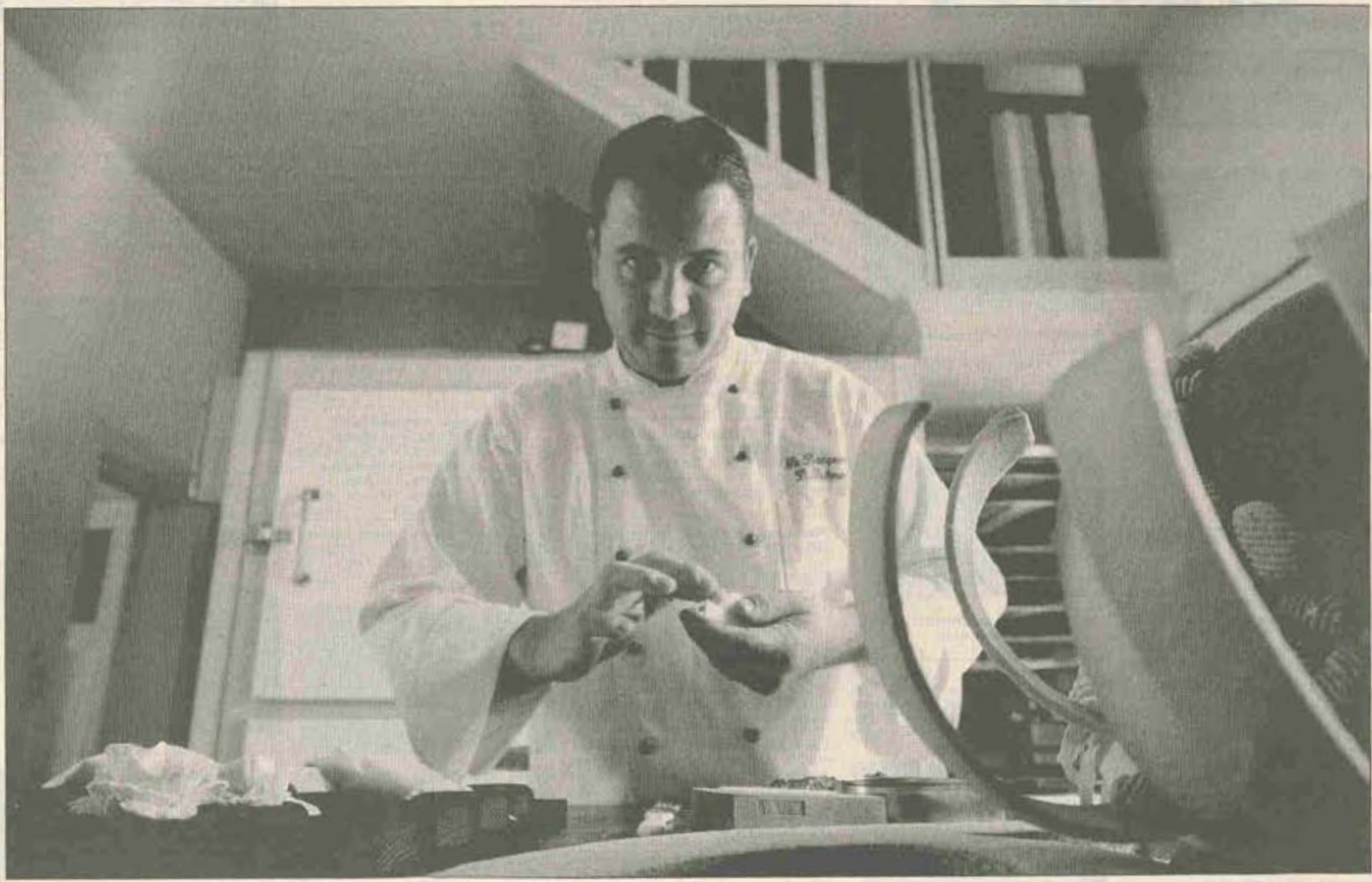
baut. *Elle a dessiné les modèles, et en fonction de leur coupe et de ce qu'elle m'avait vu faire, elle m'a donné des gabarits.*

Garnitures fixes, mobiles, montages floraux articulés, boutons,

mais aussi produits frais cousus ou appliqués au pistolet à colle sur les tissus des robes, sans oublier les bijoux de fantaisie.

Pendant qu'un mannequin présentera une pièce de cette collec-

tion boulangère dans un défilé permanent, Dimitri Salmon et Virginie, assistés du coiffeur Etienne, travailleront à une confection en direct. *Cela ne s'est jamais vu nulle part.* •



La Wallonie n'avait plus envoyé de compétiteurs à la coupe du monde de boulangerie depuis 1995. D. Salmon en sera, cette fois. Photo J. De Cesare