



Olivier Gatille

Au coin des bonnes
recettes d'Olivier Gatille
et Joël Defives



Dans ce livre, vous trouverez une sélection de recettes conviviales et innovantes pour cuisiner. Une vingtaine de recettes photographiées des boulangers-pâtisseries Olivier Gatille et Joël Defives.

Olivier Gatille est un homme tranquille mais passionné. Dès 11 ans, il savait qu'il exercerait le métier de boulanger. En 1993, il rentre au CFA de Mercurey pour passer son CAP de boulanger, puis de pâtissier. Entre 2005 et 2007, il s'inscrit à divers concours et obtient quatre premiers prix en pièces artistiques ; ces événements sont pour lui l'occasion d'innover dans son métier.

Après avoir été sacré champion de France en boulangerie en 2008 et champion du monde en 2009, il décide de vendre sa boulangerie de Cluny en 2010 pour devenir formateur itinérant en France et à l'étranger. En 2012, tout en gardant son métier de formateur, il ouvre une boulangerie à Dompierre-Les-Ormes car, pour lui, la « vraie vie » est de faire ce qu'on aime tout en gardant sa petite famille proche de lui !



PRIX 19.00 €

ISBN : 978-2-332-51248-2



Je dédie ce livre à ceux qui furent mes premiers maîtres d'apprentissage de la vie et d'humilité : MES PARENTS ; et à celle qui m'a apporté son soutien moral et son amour : MA FEMME



Pas tombé dans le pétrin lorsque j'étais tout petit... mais presque... Retour en arrière pour mieux comprendre le présent...



Ma vie de petit boulanger commença à 11 ans, chez mon oncle Roland Noly à Dompierre-les-Ormes ; « le meilleur boulanger que j'ai pu rencontrer », je me souviens encore de l'odeur du bon pain et surtout de sa façon de me faire aimer ce travail si passionnant.



Puis à 15 ans fut l'apprentissage, beaucoup plus dur, car mon oncle n'était malheureusement plus là pour me l'enseigner, une tumeur foudroyante me l'avait emporté... Mais il m'a fallu continuer pour lui.

Enfin le diplôme de boulanger réussi, c'est avec « stupeur » qu'on m'annonça que j'étais sélectionné pour le concours de meilleur apprenti de France !

Étonné par cette nouvelle, j'en étais au point de ne plus réagir... Mais grâce à l'encouragement et l'entraînement de Jean-Louis Alix « un grand Monsieur », je réussis toutes les étapes et je reçus en 1997 le titre du Meilleur Jeune Boulanger de France.



Et à ce moment-là, je fus pris d'amour pour les concours, me voilà sélectionné pour le Meilleur Apprenti d'Europe, « moi qui n'étais jamais parti de ma province ! Il me fallait prendre un avion pour concourir pour le titre en Suède. »



Mais le destin en a décidé autrement, mon train ayant du retard, mon avion était déjà parti... Quelle déception !... moi qui m'étais entraîné dur pendant si longtemps... Mais demain est un autre jour...

Je ne suis pas quelqu'un qui se décourage aussi facilement ! Et je prends cette fatalité avec sérénité : l'importance était d'être rentré chez moi dans ma famille.

Un peu plus tard, ma plus belle rencontre de ma vie a été cette belle brune aux yeux noirs...



Isabelle qui, à ce jour, est ma femme ; avec elle, ce fut l'ascension vers toutes les réussites :

- Installation dans notre boulangerie à Cluny,
- Reprise des concours avec trois premiers prix consécutifs de pièces artistiques...

Toujours là pour m'encourager et croire en moi.





Jusqu'au jour où l'on me repère dans un concours « La Coupe de France par Équipe », et, qu'on me donne l'opportunité de m'inscrire au plus grand Concours Mondial de la Boulangerie.

Pour moi c'était une revanche sur le passé ! La deuxième chance... Encouragé par ma femme, je m'inscrivis, de plus j'appréciais la formule de cette compétition dans laquelle le concours seul, avec un apprenti, impliquait d'acquérir davantage de technique de travail, et de savoir transmettre le métier au jeune.

Et là, ce furent mes plus belles rencontres professionnelles... Tout particulièrement Joël Defives « Meilleur ouvrier de France » ; je ne remercierai jamais assez, ce beau métier de « boulanger », de nous avoir permis de nous connaître Joël et moi.

Celui-ci est venu pour la première fois dans notre boulangerie à Cluny afin de me préparer à ce concours. C'est à ce moment-là que les liens se sont créés... Nous nous sommes trouvé beaucoup de points communs, comme, la passion du métier, la beauté du