



Aloïs Ganay maîtrise le savoir-faire de la pizza. Son credo est de travailler avec de la pâte au levain naturel.

Derrière son comptoir du BLS, son petit atelier où il prépare à la demande des pizzas à emporter, Aloïs Ganay a l'œil qui pétille, lorsqu'il parle de sa façon de travailler. Du haut de ses 28 ans, il vient d'être désigné par les Compagnons pizzaiolo français, pour faire partie du jury lors du championnat du monde de la pizza éthique, qui aura lieu du 30 novembre au 2 décembre à Trebisacce, en Calabre, dans le sud de l'Italie. Mais il n'a pas pour autant pris la grosse tête et préfère échanger à propos des productions locales et des bienfaits du levain naturel « très peu connu auprès de la population. »

« Nous élaborons la pizza selon des techniques traditionnelles et avec du levain naturel »

Aloïs Ganay

« Je suis sensible au "local" et dans notre pizzeria, la démarche est de travailler avec un maximum de produits locaux, artisanaux et/ou bio. Cela fait d'ailleurs partie de notre

charte des Compagnons pizzaiolo ; nous sommes un peu plus d'une vingtaine en France et principalement dans les Hauts-de-France. » Il reprend son souffle et repart de plus belle, sous le regard attentif de sa femme, Jessica, qui travaille avec lui : « Nous cherchons constamment de nouveaux producteurs picards pour la fabrication de nos pizzas. Nous élaborons la pizza selon des techniques traditionnelles et avec du levain naturel, fait d'eau et de farine, beaucoup plus digeste que la levure industrielle pour faire lever la pâte. C'est un procédé qui m'a été transmis par les Compagnons. Nous ne fabriquons pas la pâte avec du lait, des œufs ou des additifs, pour éviter les allergènes et respecter les régimes alimentaires de chacun. »

DE VÉRITABLES BIENFAITS

Pour Aloïs Ganay, la fabrication à partir du levain naturel apporte des bienfaits à la pâte. « Cela rend le pain plus nutritif et favorise sa digestion, notamment pour les personnes souffrant de diabète ou celles sensibles au gluten, puisqu'une enzyme naturellement présente dans le levain est capable de "couper" les

molécules de gluten, à l'inverse de la levure industrielle. Ce n'est pas nouveau, car c'est un procédé qui existe depuis 8 000 ans. Il avait juste été mis un peu de côté, à cause de l'industrialisation. Mais pour ça, nous devons utiliser une farine bio labellisée par les Compagnons. »

UNE PIZZA AVEC DE LA CITROUILLE

Bien entendu, les recettes suivent les saisons. C'est ainsi que la pizza du moment est l'Étournelle, composée en partie avec de la citrouille ou du potiron du jardin-potager des Étournelles, à Breuille-Sec.

S'il n'est pas possible de consommer dans leur pizzeria, du fait du manque d'espace, Aloïs et Jessica Ganay mettent un point d'honneur à agrémenter leur « petite épicerie », pour mettre en avant des producteurs locaux, auprès de qui ils s'approvisionnent et qui sont dans le même état d'esprit qu'eux : les fabrications à base de fruits de la ferme des Charmettes, les saucissons secs au bœuf du Compiégnois ou les bières artisanales Saint-Rieul et de La petite brasserie picarde. ■ CARLOS DA SILVA

Contact : 09 72 97 84 91

vant une centaine de personnes, des élus, des représentants d'associations, comme Stop homophobie, Contact ou Le Refuge, le jeune réalisateur clermontois, accompagné d'une partie de l'équipe du film, a été acclamé par les spectateurs, touchés par le propos du film et la justesse des acteurs. Tourné dans Clermont et les alentours, interprété par de nombreux figurants locaux, ce court-métrage de 35 minutes raconte l'histoire d'un lycéen dont une rumeur à propos de son homosexualité se répand dans son lycée.

« À un moment de ma vie, j'ai eu envie de parler de tout ça », expliquait le réalisateur lors de la projection à Clermont en mai dernier. Le film a depuis tourné dans les cinémas et sur YouTube. Il doit également servir de support dans les collèges et lycées pour sensibiliser les élèves.

Lors de cette projection, des représentants de France TV Slash étaient aussi présents : « Ils ont adoré le film et on espère qu'ils le diffuseront prochainement sur leur plate-forme », s'enthousiasme Olivier Lallart.

Réalisateur de plusieurs courts-métrages et acteur (il a fait des apparitions dans *En famille* sur M6 et *Tanguy 2*), on devrait retrouver le jeune homme dans un épisode d'une série policière française.



ANGY

Les Chants Boul'tout conquièrent le public

Créée voici une vingtaine d'années, la chorale Les Chants Boul'tout vient de se produire gratuitement dans la salle multi-

fonction. Le chef de chœur, Fabrice Lolivier, à la fois chauffeur de salle et animateur, a d'abord invité le public à applaudir les 90 choristes à leur entrée.

Ce sont les *Ballons rouges* de Serge Lama qui ont ouvert le récital. Le tour d'horizon de la variété s'est poursuivi avec *Je te promets* de Johnny Hallyday, *La tendresse* de Bourvil, *Et maintenant* de Gilbert Bécaud, *Hallelujah* de Jeff Buckley, *Ce n'est rien* de Julien Clerc... Répondant à la demande de la petite Clara, 6 ans, le chœur a interprété *Les Corons* de Pierre Bachelet, suivi d'un pot-pourri des succès de Charles Aznavour. Le chœur a conclu son tour de chant par *Salut* de Michel Sardou. Au terme de deux heures de chants non-stop, les 250 spectateurs ont réservé une ovation aux Chants Boul'tout.