



Chanson
Léna Luce réalise
un rêve d'enfant
et sort un album
PAGE 37

Dimanche 22 décembre 2013 1 € N° 22094

SOMME

www.courrier-picard.fr

BAIE DE SOMME



Grandes manœuvres
pour petit train
PAGE 12

AMIENS

Le marché de Noël
fait un carton sauf
derrière la mairie
PAGE 7

SANTÉ

Le premier cœur
artificiel définitif
implanté en France
PAGE 30

FOOTBALL

Roye-Noyon est
toujours invaincu
à domicile
PAGE 22

Les bûcherons ont voulu trop bien faire

HAM Ce devait être le record du monde de la plus longue bûche de Noël. Un échec mais quelle aventure ! PAGE 3



En n'industrialisant pas assez la fabrication de leur délicieuse plus longue bûche de Noël, les bénévoles n'ont pas battu le record. (Photo FRED DOUCHET)

DIMANCHE 22 DÉCEMBRE 2013 COURRIER PICARD

NOËL

Les bûcherons ont trébuché

La tentative de record du monde de la plus longue bûche de Noël s'est soldée par un échec. Les « bûcherons » hamois ont pris trop de retard dans la nuit, mais ont battu le record de France.

LES FAITS

► Les membres de l'Union des partenaires économiques de la région hamoise (UPERH) étaient mobilisés ce week-end.
► Ils tentaient de battre le record du monde de la plus longue bûche de Noël (1 200 m).
► La manifestation était destinée à recueillir des fonds pour des œuvres caritatives.
► Malgré tous leurs efforts, leur tentative a échoué assez rapidement dans la nuit.

« L'échec n'annule pas la valeur de l'effort accompli. » C'est par cette maxime que Marie-Hélène Mahé a commenté sa place de finaliste malheureuse de l'émission Masterchef. Et ce dicton sied parfaitement aux soixante bénévoles qui ont tenté de battre les vendredi 20 et samedi 21 décembre un record démesuré.

Ils ont échoué dans leur objectif mondial (1 200 mètres) en « pâtissant » une bûche mesurée par un huissier à 446 mètres (nouveau record de France). Pourtant, tout était bien parti. Le coup d'envoi avait été donné en présence des enfants des écoles du canton, lesquels avaient tout réalisé des petites décorations pour le gâteau.

Batteur cassé, pâte en miettes, cuisson lente et papier utilisé

Surmotivée, l'équipe avait hâte de se lancer dans la bataille, dans la casse de 19 000 œufs, la confection de la pâte, puis de la crème au beurre chocolatée. À 16 heures vendredi, les « bûcherons » pensaient avoir bien avancé, avec 300 mètres de pâte. Sauf qu'à cette heure-là, leur tableau de marche prévoyait 220 mètres de bûche. Et alors qu'ils allaient enfin débiter le nappage, catastrophe : les génoises avaient été stockées les unes sur les autres.



Dans une salle pleine à craquer, les soixante pâtisseries amateurs peuvent être fiers d'eux. S'ils n'ont pas réussi à battre le record du monde visé, ils ont su proposer un travail collectif et prouver tout le dynamisme des commerçants et artisans de la région hamoise.

La séparation avec le papier sulfurisé, utilisé de manière bien trop excessive, devenait une tâche très compliquée : de nombreuses plaques de pâte se brisaient en miettes, terminant à la poubelle, au moment où un deuxième batteur rendait l'âme.

Plus d'un millier de spectateurs sont venus ovationner les pâtisseries hier soir durant de longues minutes après la fin de leur tentative

La malchance s'abattait encore sur l'équipe d'après-midi, puisque la cuisson du sucre contenu dans la crème au beurre s'avérait interminable, et la production de crème bien trop lente et insuffisante.

À 19 heures, seuls 26 mètres de bûche étaient terminés, au lieu des

343 prévus : à ce rythme-là, ils auraient atteint les 1 200 mètres le 6 janvier... 2014 ! La situation devenait tellement désespérée qu'à 21 h 30, les responsables décidaient de changer complètement de méthode. Un nouveau plan de travail était installé à la hâte et une véritable fourmière s'activait. La bûche s'était enfin... une petite demi-heure car la production de crème au beurre était toujours aussi faible.

L'arrivée providentielle de Didier Davenne (lire ci-contre), un pâtissier professionnel, vers 2 heures du matin redonnait un coup de fouet aux « bûcherons », complètement abattus par le terrible verdict : à mi-parcours, ils n'avaient confectionné que 170 mètres de bûche sur 600 prévus.

La nouvelle méthode de travail du professionnel s'avérait rapidement concluante, avec une nouvelle rapidité de progression du gâteau, mais vers 4 heures, nouveau coup dur :

l'excès d'utilisation du papier sulfurisé dans l'après-midi empêchait les pâtisseries amateurs d'enfourner la pâte.

L'efficacité arrive trop tard

Loïc Caudyser, président de l'UPERH accusait le coup et s'offrait sa première pause. En buvant un café, il lâchait un « c'est un fiasco » lourd de sens. Mais une bénévole arrivait peu après avec de gros rouleaux de papier sulfurisé, ce qui permettait enfin de remettre une fournée de génoises à cuire, tandis que la production de crème chocolatée au beurre devenait enfin efficace : de 4 à 7 heures, l'avancée de la bûche était similaire à celle estimée depuis le début du concours et à 8 heures, les 350 mètres étaient atteints. L'efficacité était enfin là. Trop tard : résolue, l'équipe baisait pavillon et décidait de poursuivre malgré tout l'aventure, en continuant sa production pour « vendre le plus possible de bûches », par res-

Un pâtissier venu à la rescousse en pleine nuit

Didier Davenne est un pâtissier originaire de Miraumont (près d'Albert), parti vivre à Brazzaville (Congo), où il est chef-pâtissier du plus grand hôtel de la capitale. De retour vendredi matin en France pour passer les fêtes en famille, il prit connaissance de la tentative de record et des difficultés des organisateurs tard dans la soirée de vendredi. Il a spontanément proposé son aide. Il est arrivé sur les lieux à 2 heures samedi matin. Après avoir analysé la situation, discuté avec les responsables du projet, il a proposé des solutions pour tenter de rattrapper le retard. Malheureusement, si l'équipe a retrouvé avec lui un bon rythme de travail, c'est seulement vers 5 heures que leur production s'est avérée enfin efficace. Le concours avait commencé 19 heures plus tôt.

pect pour les nombreux sponsors et les visiteurs (plus d'un millier hier vers 18 heures) au moment de la mesure.

Certes, le record du monde n'est pas au rendez-vous, mais l'essentiel est là. Des fonds ont été récoltés pour quatre actions caritatives et l'UPERH a prouvé son dynamisme et a reçu un inébranlable flot de félicitations et d'éloges, aussi bien de vive voix que sur les réseaux sociaux. Marie-Hélène Mahé, qui avait été contactée pour être la marraine de l'événement, aurait pu écrire dans le livre d'or que « l'échec n'annule pas la valeur de l'effort accompli... »

VINCENT FOUQUET

► Les ingrédients n'aguent pas servi vant être offerts à des associations caritatives.

LES ORGANISATEURS N'ONT PAS FAIT QUÉ CUISINER

- En plus de la tentative de record du monde, les « bûcherons » ont organisé le marché de Noël.
- Ils ont réalisé eux-mêmes dix châteaux, installés devant la mairie.
- Ils ont aussi proposé des animations pour égayer tout le centre-ville de Ham.
- Dimanche dernier, ils ont réinstallé toute la sonorisation du centre-ville pour diffuser des musiques de Noël.

LE CHIFFRE

4615 le nombre de bûches de 26 centimètres assemblées les unes aux autres que les organisateurs ont tenté de réaliser pour atteindre les 1200 mètres prévus.

LA PHRASE

« On n'a pas réussi notre pari, mais au moins, on a battu le record de France ! Et je suis très fier de ce que nous avons fait, de cette osmose et de l'enthousiasme qu'il y a eu dans ce projet »

Loïc Caudyser, président de l'UPERH, organisateur