

Course à pied: un apprenant boulanger-pâtissier valaisan aux championnats du monde

## Allez Augustin!

Augustin Salamin, apprenant boulanger-pâtissier de 3<sup>ème</sup> année chez Zenhäusern Frères SA à Sion, participera aux championnats du monde de course à pied de montagne qui se dérouleront samedi 15 septembre 2007 à Ovronnaz (VS).

De son papa Albert, artisan boulanger-pâtissier à Grimetz, Augustin Salamin a hérité deux



... que sur les sentiers de montagne pentus.

qualités au moins: le goût de la course à pied, mais surtout la passion du métier qui devrait le conduire un jour à reprendre l'entreprise familiale et à rester ainsi dans le Val d'Anniviers qu'il adore. Tout petit déjà, il était attiré par la fabrication du pain et passait beaucoup de temps au fournil. Sa voie professionnelle était toute tracée.

En matière de sport, il a fait sa première course à l'âge de 7 ans et figure désormais parmi les meilleurs juniors du pays en course à pied de montagne. Il a choisi cette discipline exigeante car elle lui permet d'être dans la nature et de se défouler sur des sentiers escarpés et caillouteux qu'il préfère nettement au bitume.

10<sup>ème</sup> et meilleur junior suisse aux championnats d'Europe 2007 au début juillet en France, il a ensuite obtenu sa qualification pour les championnats du monde lors d'une course de sélection nationale. Agé de 17 ans, il représentera notre pays dans la catégorie des moins de 19 ans (90 concurrents engagés, dont 4 Suisses) et

espère terminer le parcours présentant une dénivellation de 600 m pour une distance de 8 km dans la première moitié du classement.

### Apprentissage et sport

Pour être à la hauteur sportivement parlant, Augustin Salamin suit un planning strict comprenant des entraînements quatre fois par semaine et deux à trois courses par mois.

Mais comment parvient-il à concilier formation professionnelle et sport d'élite? «J'ai de la chance d'apprendre mon métier dans une entreprise très compréhensive et qui me soutient totalement. Je travaille de 4 h à 13 h, et je peux obtenir congé le week-end pour les entraînements, les courses, mais aussi pour la récupération». Jörg Zenhäusern, responsable de la formation des apprenants «Chez Zen» ajoute pour sa part: «La taille de notre entreprise et son nombre d'employés (60 à la production) nous permet d'aménager un horaire qui lui convienne. Nous l'encourageons dans la pratique de son sport,



Augustin Salamin est à l'aise aussi bien au fournil...

d'autant plus que son apprentissage se passe très bien, tant en entreprise qu'à l'école. Nous bénéficions en outre de la persévérance et de l'endurance dont il doit faire preuve en compétition: quand il faut en mettre un coup au fournil on peut compter sur lui et il s'engage toujours énormément. En tant que fils de boulanger, Augustin sait aussi très bien ce que la pression signifie en matière de production et il répond toujours présent».

On compte maintenant sur lui pour porter bien haut les couleurs de la Suisse et de la boulangerie artisanale ce samedi à Ovronnaz. Allez Augustin! *jpm*