

6^{ème} Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française



DU 13 AU 15 MAI 2019

L'objectif de ce 6^{ème} concours est de faire concourir le lauréat ou les lauréats en titre du concours de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBF par le Président de région

Attention, le 6^{ème} concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française est un concours de fabrication devant le public. La Baguette de Tradition devra être réalisée sur place, durant un temps imparti.

Il est organisé en deux étapes :

- **Epreuves qualificatives (lundi 13 et mardi 14 mai)** : toutes les entreprises candidates concourent puis le jury sélectionne, chaque jour, les 3 meilleures.
- **Epreuve finale (mercredi 15 mai)** : les 6 meilleures des épreuves qualificatives concourent pour le titre.

Les candidats disposent de 6 heures maximum. Chacun doit fabriquer, sur place et **devant le public, 40 baguettes de tradition française** répondant aux exigences de l'article 2 du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993. Ces baguettes seront réalisées avec des ingrédients qui seront fournis, sans indication de marque. L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Les baguettes doivent mesurer 50 cm de long (tolérance + 5 %) et peser 250 g après cuisson (tolérance + 5 %). La teneur en sel ne doit pas excéder 18 g par kilogramme de farine. Lors des épreuves qualificatives, les candidats devront présenter 20 baguettes. Les finalistes devront présenter la totalité des 40 baguettes produites.

Le jury, sous la présidence de **Pascal BARILLON** – lauréat du Concours de la meilleure baguette de Paris 2011 – sera composé de **6 professionnels**. Les baguettes seront notées sur **6 critères** : aspect, croûte (couleur, croustillant), arôme, mie (couleur, alvéolage), mâche et bien sûr le goût !

La remise des prix aura lieu le mercredi 15 mai vers 17h00.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points. Il remportera le « trophée Marcel Cosnuau » qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème}. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».



**Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France**
connaître, pratiquer, transmettre

Il s'agit de mettre en avant le savoir-faire artisan de la baguette, en s'appuyant sur l'inscription depuis le 23 novembre 2018 : « **les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain** » à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel par les experts du Comité du patrimoine ethnologique et immatériel.

L'Inventaire national est tenu et mis à jour par la direction générale des patrimoines du ministère de la Culture. La fiche « baguette » est donc désormais en ligne sur le site du Ministère de la Culture et les communications de la Confédération relatives à cette candidature, peuvent donc porter le logo de l'Inventaire national.

C'est ainsi que ce logo apparaîtra sur l'Affiche « Fête du Pain ».

CONTACT PRESSE :

Lucile CROUZIER • EQUITABLE • 2, square Pétrarque - 75116 Paris
Tél. : 01 53 59 70 82 • E-mail : l.crouzier@equitable.fr

