

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

DU 13 AU 15 MAI 2018

Un concours prestigieux !

Nous avons le plaisir de vous annoncer le lancement de la 5^{ème} édition du « **Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française** ». Il se déroulera, **sous les yeux du public**, à Paris, sur le parvis de Notre-Dame, lors de la Fête du Pain, **du 13 au 15 mai**. Ce concours, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, récompensera la **Meilleure Baguette de Tradition Française**. Seules les entreprises relevant du code NAF 1071C et adhérentes de leur Groupement professionnel départemental de la Boulangerie sont admises à participer à ce concours. Ces entreprises doivent être lauréates en titre des concours de la **Meilleure Baguette Régionale de Tradition Française**. Elles sont ainsi sélectionnées au niveau régional pour participer au Concours national. 21 candidats issus des 13 régions boulangères de France sont donc amenés à concourir pour le titre national.

Le déroulement du concours

Il est organisé en deux étapes :

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

Les candidats disposent de six heures maximum. Chacun devra 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 devront mesurer 50 cm de long (tolérance + 5 %) et peser 250 g après cuisson (tolérance + 5 %). La teneur en sel ne devra pas excéder 18 g par kilogramme de farine. Lors des épreuves qualificatives, ils 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 **six professionnels**. Les baguettes seront notées sur **six critères** : aspect, croûte (couleur, croustillant), arôme, mie (couleur, alvéolage), mâche et bien sûr le goût !

La remise des prix aura lieu le **mardi 15 mai à 17h00** sur le parvis de Notre-Dame.



CONTACT PRESSE :

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

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

DU 13 AU 15 MAI 2018

La Baguette de Tradition : l'ambassadrice du pain français !

Croustillante en bouche, la **baguette de tradition française** offre une mie couleur crème, bien alvéolée, avec des arômes de noisette. **Véritable icône de la boulangerie**, elle est l'image du savoir-faire à la française. Elle s'est d'ailleurs vu décerner, à juste titre, le **prix du Rayonnement gastronomique**, en octobre dernier, prix attribué par un jury de Français vivant à l'étranger ! Le Président de la CNBF, Dominique Anract, a annoncé début janvier son souhait que la Baguette de Tradition soit inscrite au **Patrimoine immatériel de l'Unesco**, pour protéger et faire connaître ce savoir-faire unique. Cette démarche a été soutenue par Emmanuel Macron qui considère qu'il « faut l'inscrire au patrimoine, parce que l'inscrire, ce n'est pas simplement inscrire le nom de la baguette, c'est avec elle inscrire des ingrédients, un savoir-faire et un tour de main ».

Remise au goût du jour en 1993, sa fabrication est la même que celle **pratiquée dans les années 1930** : un pétrissage modéré, avec une farine sans additifs et une longue fermentation permettant le développement optimal des arômes. Un façonnage délicat, respectueux de la pâte ainsi préparée, précède une cuisson précise et maîtrisée jusqu'à la sortie du four. **Des matières premières de qualité, du temps et l'expertise du boulanger**, sont les composants de ce produit unique. Sa spécificité lui confère un goût authentique et une excellente conservation. La Tradition, bien plus qu'une baguette, **c'est la signature du boulanger**.

Un événement pour tous !

Plus qu'un simple concours, le **Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française** est une occasion unique de voir, sentir, approcher, apprécier le travail des boulangers. Un moment de partage et de découverte ouvert à tous, aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs et consommateurs petits et grands.

Du 13 au 15 mai, le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française est un rendez-vous unique, le rendez-vous de l'excellence.

Venez rencontrer et interviewer les candidats !



CONTACT PRESSE :

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