

# Qui a remporté le titre de la meilleure baguette et du meilleur croissant ?

Le mercredi 18 février à Foix a eu lieu le concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant de l'Ariège. À cette occasion, j'ai pu devenir pleinement membre du jury pour désigner les deux vainqueurs qui représenteront le département au niveau régional.

Être membre du jury d'un concours culinaire est à la fois un privilège et un véritable plaisir pour les papilles. C'est ce que nous avons pu constater en participant à l'élection de la meilleure baguette et du meilleur croissant du département, organisée mercredi 18 février 2026.

Au siège de l'U2P à Foix, une salle de réunion transformée en espace de dégustation accueillait les participants. Huit tables, disposées par groupes de quatre, se faisaient face : d'un côté les croissants parfaitement alignés, de l'autre les baguettes empilées. Anthony Parolin-Maurette, boulanger depuis plus de dix ans, assurait le rôle de maître de cérémonie. « Nous allons noter chaque produit sur différents critères, puis attribuer une note globale », explique-t-il avant de lancer les dégustations.



Les différents artisans présents viennent de toute l'Ariège. / DDM - Dayde Bastien

## Le temps des dégustations

Les croissants sont passés les premiers entre les mains du jury. Ils sont évalués sur quatre critères : cuisson, aspect, saveur et texture. Chaque pièce est découpée, observée, sentie puis goûtée avant d'être notée sur 100. « Certains sont bien dorés mais ont une forme trop arrondie, d'autres sont croustillants mais la mie est moins agréable », note un juré. Un des jurés compare cette nouvelle ex-

périence à celle vécue lors du concours de la meilleure galette : « Dans les frangipanes, le goût est beaucoup plus marqué que dans le pain ou les croissants. Ça rend les choses bien plus simples que là. »

Viennent ensuite les baguettes traditionnelles, jugées cette fois sur six critères : aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche. Chaque pain est analysé minutieusement avant d'être noté sur 120 points. Anthony Par-

olin-Maurette parle de son expérience : « Lors des concours nationaux, ils éliminent près de la moitié des boulangers à cause de la taille ou du poids. » Certains ont déjà des préférences avant même de commencer : « Rien qu'en regardant les pains, on devine qu'une baguette est trop cuite et une autre pas assez. Mais derrière l'objectivité, il y a toujours une part de subjectivité. » Pour certains, le pain parfait a une croûte très

croustillante et une mie bien aérée ; pour d'autres, il doit être juste doré.

## Le secret de préparation

Après délibération, les résultats sont tombés devant les artisans, impatients et alignés dans la salle. C'est Romain Sarda, boulanger à Varilhes, qui décroche le titre de meilleure baguette du département. « Une bonne fermentation au levain et de la patience », confie-t-il, résumant la recette de sa réussite. Sa baguette, à la jolie couleur dorée et au goût prononcé, représentera le département lors du futur concours régional.

Pour le croissant, c'est Tom Sottana, jeune boulanger de Rieucros, qui l'emporte. « Il faut d'abord beaucoup de travail. Ensuite, en se basant sur une recette, on l'améliore pour atteindre le goût que l'on veut vraiment », explique-t-il. La forme du croissant est essentielle : « Pour un croissant au beurre digne de ce nom, il doit avoir la forme d'un croissant de lune. »

La journée s'est clôturée par une photo réunissant tous les participants et les membres du jury. « N'hésitez pas à goûter chaque pain et chaque croissant », s'écrie Anthony Parolin-Maurette à toute l'assemblée. Le rendez-vous est désormais fixé au 2 mars à Montauban, où nos deux lauréats défendront fièrement les couleurs du département lors du concours régional.

**Bastien Dayde**