

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

DU 15 AU 17 MAI 2023



Ludovic DESOEUVRES, de la région HAUTS-DE-FRANCE
Grand gagnant du 9^{ème} Concours National
de la Meilleure Baguette de Tradition Française



Artisan boulanger dans l'AISNE, Ludovic DESOEUVRES a remporté la finale du 9^{ème} Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui s'est déroulée sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, du 15 au 17 mai à Paris.

M. Florian PETIT-GREGOIRE, de la région PAYS DE LA LOIRE monte sur la deuxième marche du podium.

M. Guillaume BETON, de la région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES, décroche la troisième place.

Organisé depuis 2014 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, dans le cadre de la Fête du Pain, ce prestigieux concours se déroulait sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris. Cette célébration est d'autant plus pertinente que ses savoir-faire artisanaux sont désormais entrés au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Vingt et un candidats, venus des treize régions de France métropolitaine mais aussi des Drom-Com, se sont affrontés du 15 au 17 mai.

A charge pour eux de fabriquer, sur place et devant le public, 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences du décret de septembre 1993 qui protège sa fabrication. Le tout en moins de six heures.

Les candidats ne connaissent ni la farine qui se trouve dans des sacs neutres, ni le matériel (chambre froide et four) qu'ils doivent se partager.

Le jury, composé de professionnels de la boulangerie et de la gastronomie ainsi que de personnalités, juge les baguettes sur six critères : l'aspect, la croûte (couleur et croustillance), l'arôme, la mie (couleur et alvéolage), le goût et la mâche.

« Ces baguettes doivent être réalisées avec des ingrédients fournis, sans indication de marque. 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 kg de farine », a expliqué Pascal Barillon, président du jury.

LE PODIUM

- **1^{er} place : M. Ludovic DESOEUVRES**, de Château-Thierry (région HAUTS-DE-FRANCE)
- **2^e place : M. Florian PETIT-GREGOIRE**, de Chavagnes-en-Paillers (région PAYS DE LA LOIRE)
- **3^e place : M. Guillaume BETON**, d'Alixan (région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)

Les 3 autres finalistes arrivés 4^{ème} ex æquo :

- M. Maxime SERIN, de Luisant (région CENTRE-VAL DE LOIRE)
- M. Estebann PIREs, de Jacou (région OCCITANIE)
- M. Loïc LACENE, d'Ancerville (région GRAND EST)



CONTACT PRESSE :

EQUITABLE • 2, square Pétrarque - 75116 Paris
 Tél. : 01 44 18 70 06 • E-mail : fetedupainpresse@equitable.fr
N'hésitez pas à nous contacter pour organiser des interviews avec les finalistes.



Confédération Nationale
 de la Boulangerie
 et Pâtisserie
 Française