

## Suresnes veut ramener en France le **GUINNESS WORLD RECORDS™** *title* de la plus longue baguette (longest baguette) du monde



**5 mai 2024**  
**Terrasse du Fécheray**  
**10 h 00 à 17 h 00**  
**Accès libre**  
**REPÈRE**

C'est en 2022 que « *les savoirs faire artisanaux et la culture de la baguette de pain* » ont été inscrits sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. L'institution internationale relève notamment que « *la baguette implique des savoir-faire et des techniques particuliers : elle est cuite tout au long de la journée dans de petites fournées et le résultat varie en fonction de la température et de l'hygrométrie. Elle génère des modes de consommation et des pratiques sociales qui la différencient des autres pains : un achat journalier à l'origine de la fréquentation régulière des boulangeries ; une forme longue qui nécessite des présentoirs spécifiques.* »

### CONTACT PRESSE

Arnaud LEVY

01 41 18 15 52 / 06 28 81 11 96

alevy@ville-suresnes.fr

Le 5 mai, des boulangers tenteront de cuire en public une baguette de plus de 132,62 mètres lors du **Suresnes Baguette Show** organisé avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et Nutella.

Ramener le record à la maison : le dimanche 5 mai à Suresnes c'est un emblème du patrimoine gastronomique français qui sera honoré lors d'une tentative de battre le record de cuisson de la plus grande baguette (longest baguette) du monde.

Organisé en partenariat avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, et avec le soutien de Nutella et du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, ce **Suresnes Baguette Show** se tiendra sur la Terrasse du Fécheray, site symboliquement le plus approprié qui soit, avec sa vue panoramique sur Paris et la tour Eiffel.

Douze boulangers dont cinq suresnois seront mobilisés pour faire tomber en France le record aujourd'hui détenu par l'Italie avec une baguette de 132,62 m cuite à Come le 16 juin 2019.

La pâte sera pétrie, façonnée sur place puis cuite devant le public dans un four roulant sous tente. Sa composition obéira aux règles de l'art avec pour seuls ingrédients de la farine de blé, de l'eau, de la levure et du sel. La cuisson de cette baguette géante, qui devra atteindre une épaisseur d'au moins 5 cm sur toute sa longueur, nécessitera environ 8 heures.

À l'issue de la cuisson, le résultat sera soumis à l'homologation du célèbre *Guinness World Records*. La baguette, elle, sera en partie découpée, tartinée de Nutella et partagée avec le public.

Une autre partie sera distribuée le soir même par l'association suresnoise *Celije* lors d'une maraude qu'elle organise auprès de sans-abri.

Animé par Alex Goude, ce **Suresnes Baguette Show** sera aussi le théâtre d'animations ludiques et familiales, et notamment d'ateliers pédagogiques autour du pain animés par les boulangers.

« À Suresnes nous avons la chance de compter 18 boulangers dont la présence et le savoir-faire entretiennent des traditions de partage essentielles à la convivialité de notre ville. Suresnes est donc particulièrement fière d'accueillir cette tentative de rendre à la France un record qui valorise un symbole national de notre gastronomie ».

**Guillaume Boudy, maire de Suresnes et Vice-président du Conseil départemental des Hauts-de-Seine.**

« La baguette n'est pas seulement un joyau de notre culture, et un aliment enraciné dans les pratiques quotidiennes des Français. Elle incarne un rituel, celui de se rendre à sa boulangerie, commerce de proximité ancré dans les territoires, attirant douze millions de consommateurs chaque jour. C'est pourquoi nous avons souhaité relever ce défi à travers un événement convivial et chaleureux qui souligne, le caractère populaire véhiculé par la baguette de pain et qui valorise nos artisans boulangers. »

**Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.**

« Chez Ferrero, il nous tient à cœur de faire honneur à la boulangerie française, à toutes celles et ceux qui entretiennent au quotidien ce savoir-faire et cette excellence française. Cette baguette que l'on retrouve avec plaisir le matin sur la table du petit-déjeuner avec un pot de Nutella, lui aussi fabriqué avec passion en France depuis 60 ans. Pour cet anniversaire spécial, nous sommes ravis de nous associer à cet événement convivial placé sous le signe du partage ! »

**Fausto Rotelli, Directeur des Relations Extérieures Ferrero en France.**