

## À Suresnes les boulangers battent le **GUINNESS WORLD RECORDS™** titre de la plus longue baguette (longest baguette) du monde

**Dimanche 5 mai, 21 boulangers ont cuit en public une baguette de plus de 140,53 mètres de long lors du Suresnes Baguette Show organisé avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et Nutella.**

C'est fait ! À Suresnes ce dimanche 5 mai, les boulangers ont ramené en France le record d'un emblème du patrimoine gastronomique national, en cuisant sur la Terrasse du Fécheray la plus longue baguette (longest baguette) du monde : 140,53 mètres.

L'annonce officielle a été faite à 16 heures 40 par une représentante de Guinness World Records, après qu'un géomètre-expert eut certifié les mesures de la baguette.

Tout avait commencé dès 3 heures du matin avec le travail traditionnel de préparation au pétrin, au laminoir et au façonnage, suivi de la scarification/humidification de la pâte. Une équipe de 18 boulangers (six suresnois et douze franciliens) s'est ensuite mobilisée pour surveiller la cuisson, commencée à 5 heures avec le four mobile spécialement conçu pour l'occasion.

Objectif : battre en France ce record en hommage aux « savoirs faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » qui ont été inscrits en 2022 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO

Tout au long de la journée le public a pu assister au processus sur la Terrasse du Fécheray, site emblématique de Suresnes et idéal pour battre ce record symbolique, avec sa vue panoramique sur Paris et la tour Eiffel.

Animé par Alex Goude, ce Suresnes Baguette Show, organisé en partenariat par Suresnes et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et avec le soutien de Nutella et du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, a permis de profiter d'ateliers pédagogiques autour du pain animés par les boulangers, et d'animations ludiques et familiales.

À l'issue de la cuisson, la baguette a été en partie découpée, tartinée de Nutella et partagée avec le public. Une autre partie a été confiée à l'association suresnoise *Celije* pour être distribuée le soir même, lors d'une maraude qu'elle organise auprès de sans-abri.

### RÉACTIONS

« Suresnes est fière d'avoir été le théâtre de ce record de la plus longue baguette du monde qui valorise un symbole national de notre gastronomie ainsi que les artisans qui en perpétuent le savoir-faire. Je félicite les boulangers suresnois qui ont participé à la cuisson et entretiennent au quotidien des traditions de partage essentielles à la convivialité de notre ville. »

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

« Un record de la plus longue baguette artisanale nécessite un vrai esprit sportif collectif, en cette année de JO, bravo à tous nos artisans boulangers. Pour cuire cette baguette géante, il aura fallu environ 10 heures de savoir-faire c'est ce qui fait la force d'une équipe avec une finalité : l'homologation du célèbre Guinness World Records, dans le cadre de cet événement suresnois placé sous le signe du partage ! Le pain est un moteur de la performance, notre baguette est un incontournable du patrimoine gastronomique. »

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

« Ils l'ont fait ! Les boulangers français détiennent désormais le record de la plus longue baguette du monde. Tout un symbole pour Nutella, qui accompagne nos tartines depuis 60 ans. C'est une vraie fierté pour Ferrero d'avoir décroché ce record aux côtés de celles et ceux qui entretiennent au quotidien l'inimitable savoir-faire boulanger français. »

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



### LES CHIFFRES DU RECORD

Il aura fallu au total 10 heures, 90 kilos de farine, 60 litres d'eau, 1,2 kilo de sel et 1,2 kilo de levure pour cuire les 152 kilos de pâte de cette baguette géante, dont la composition devait obéir aux règles de l'art avec pour seuls ingrédients de la farine de blé, de l'eau, de la levure et du sel. Elle devait atteindre un diamètre d'au moins 5 cm sur toute sa longueur. Le précédent record était de 132,62 m avec une baguette cuite à Come (Italie) en 2019.

### CONTACT PRESSE

Arnaud LEVY

01 41 18 15 52 / 06 28 81 11 96

alevy@ville-suresnes.fr