

# 10<sup>ème</sup> Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française

## DU 13 AU 15 MAI 2024



**M. Nicolas LEDOUX, de la région Bourgogne-Franche-Comté Grand gagnant du 10<sup>ème</sup> Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française**



**Artisan boulanger en BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, Nicolas LEDOUX a remporté la finale du 10<sup>ème</sup> Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française** qui s'est déroulée sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, le 15 mai à Paris.

**M. Benjamin DURY, de la région NOUVELLE-AQUITAINE monte sur la deuxième marche du podium. Frédéric GARCHITORENA, de la région NOUVELLE-AQUITAINE, 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 13 au 15 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 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 ».

### LE PODIUM

- **1<sup>er</sup> place : M. Nicolas LEDOUX,** de Citers (région BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ)
- **2<sup>e</sup> place : M. Benjamin DURY,** d'Aytré (région NOUVELLE-AQUITAINE)
- **3<sup>e</sup> place : M. Frédéric GARCHITORENA,** de Pau (région NOUVELLE-AQUITAINE)

#### Les 3 autres finalistes arrivés 4<sup>ème</sup> ex æquo :

- M. Yoan LANDAT de Villers-Cotterêts (RÉGION HAUTS-DE-FRANCE)
- M. Nicolas SOUBEYRAND d'Aubignan (région PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR)
- M. Aymerick BISSAY de Saint-Gilles les Bains (région DROM-COM)



### 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