Le Master de la baguette de tradition française

LE PAIN des MEILLEURS

/ **Ci-dessus :** Concurrents, mais d'abord jeunes boulangers de la même génération.

Les meilleurs des meilleurs, parmi près de 500 boulangers ayant participé aux différents concours, s'affrontant toute la journée sous les yeux du public pour remporter le titre suprême : malgré des conditions particulières, le Master est toujours un moment fort de la Fête du Pain, très apprécié par les participants.

/ **Rester concentré,** au milieu des visiteurs...

/ **Une difficile tâche pour le jury :** départager les baguettes réalisées par les concurrents.

Les deux premiers des quatre concours départementaux annuels de la meilleure baguette doivent se départager pour préparer et cuire chacun 40 baguettes, dont ils ne retiennent que les dix plus belles qui sont soumises à un jury. Ils travaillent devant les visiteurs avec une farine qu'ils n'ont jamais pratiquée et du matériel qu'ils ne connaissent pas. Au total, de nombreuses inconnues avec lesquelles ces professionnels expérimentés doivent se confronter.

Un événement pour tous

L'un d'eux ayant déclaré forfait, ils étaient sept à se succéder dans le fournil pour venir à bout de leur tâche. Concurrents mais boulangers avant tout, ils vivaient cette expérience avec plus ou moins de décontraction, selon leur tempérament. Tous reconnaissaient pourtant que, professionnellement, cette journée était passionnante.

« Je ne pensais pas que cet événement susciterait autant de curiosité du public... Il est difficile de ne pas se laisser déconcentrer dans cette ambiance, mais c'est déjà extraordinaire d'être là, parmi les meilleurs... Nous sommes tous de la même génération, on peut confronter nos méthodes... Il est toujours aussi étonnant de voir qu'avec les mêmes ingrédients et les mêmes matériels, on sort des baguettes si différentes... »

« On s'est bien amusé ensemble », concluait le dernier concurrent au moment de déposer ses baguettes.

Des baguettes si différentes, à partir des mêmes ingrédients et matériels...

Marcel Cosnuau, président du jury, s'enthousiasmait de la qualité des produits présentés. *« Ce concours est toujours magnifique, avec un niveau très élevé ! »* Le jury confirmait ce point de vue : différencier toutes ces belles baguettes n'était pas facile...

Le moment de départager

L'expérience des membres du jury, avec l'aide des grilles de notation, permettait finalement d'établir un palmarès.

Comme d'habitude pour ce concours, seuls les trois premiers étaient classés, les autres, placés sur un pied d'égalité, étaient déclarés ex æquo.

Suite page 20

Suite de l'article :
Le Master de la baguette de tradition française

Le palmarès 2013

/ **Au centre, Romain THOMANN, Sébastien HAYERTZ et Damien GUILLEUX,** félicités par les sponsors du concours Jean SEREDOCHA, des levures AB Mauri et Marie-Hélène MEURIC, directrice commerciale EDF PME pro.