Ecrit par Echo du Mardi le 13 mai 2022

William Schmidt, boulanger à Valréas, en finale de la meilleure baguette de tradition française



William Schmidt, boulanger-pâtissier à Valréas, va représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse lors de la finale du concours national de la meilleure baguette de tradition française qui se tiendra du lundi 16 au mercredi 18 mai prochain à Paris.

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française organise la 8ème édition du concours sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris. 20 lauréats issus des 13 régions métropolitaines et des territoires d'outre-mer s'affronteront lors de cette finale nationale. Seulement 6 candidats seront retenus à l'issue de ces deux journées pour se disputer la première place.

William Schmidt, boulanger-pâtisser au Pain d'antan à Valréas, tout comme ses concurrents, disposera de 6 heures pour façonner 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences du décret de septembre 1993 qui protège sa fabrication, le tout en présence du public. « Ces baguettes sont réalisées avec des ingrédients fournis, sans indication de marque, élabore Pascal Barillon, président du jury.

Ecrit par Echo du Mardi le 13 mai 2022

L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Les baguettes doivent mesurer 50cm de long (tolérance +5 %) et peser 250g après cuisson (tolérance + 5%). La teneur en sel ne doit pas excéder 18g par kg de farine. »

En plus de ces détails techniques, les candidats seront jugés sur l'aspect, la croûte, l'arôme, la mie, la mâche, ou encore le goût de leurs baguettes par un jury composé de professionnels. Les prix seront attribués le mercredi 18 mai à 17h.

V.A.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !