



# La meilleure baguette se déguste à La Petite Marquise à Tours

**Jeudi 2 février se déroulait le traditionnel Concours de la Meilleure Baguette d'Indre et Loire organisé par la Fédération départementale des boulangers d'Indre-et-Loire.**



Une bonne baguette doit être moelleuse à l'intérieur et croustillante rien qu'au visuel »@DR

La baguette de tradition française redevient tendance dans les boulangeries de France et de Touraine.

« La bonne baguette se mange avec tout », déclarait hier le président de la Fédération des Boulangers d'Indre et Loire, Didier Gourreau.

Le jury composé de professionnels et de particuliers amateurs de bonne baguette ont décerné le 1er prix de la Baguette de tradition française à **La Petite Marquise** située rue de la Fuye dans le Quartier Velpeau. Ce dernier participera **au Master Régional de la Meilleure Baguette de tradition Française de la Région Centre Val de Loire le le 28 février prochain à Orléans - Le gagnant sera ensuite sélectionné pour le concours national**

## **en mai à Paris.**

Ils ont évalué ainsi une trentaine de baguettes selon des critères précis : l'aspect, la cuisson, l'alvéolage de la mie et le goût.

Frédéric Flu, lauréat 2016 et président du Jury 2017 a précisé l'importance de l'équilibre entre « une mie moelleuse avec un croustillant rien qu'au regard »

## **Palmarès 2017**

### **Baguette de tradition française :**

- **1. La Petite Marquise (Tours)**
- 2. La Farandole (Saint-Cyr-sur-Loire)
- 3. Rodolphe Vandepuy (Saint-Pierre-des-Corps)

### **> Baguette de consommation courante :**

- **1. Boulangerie Puybaret (Chambray)**
- 2. Boulangerie Chauvet (La Membrolle-sur-Choisille)
- 3. Boulangerie Dutrion (Montbazou)

### **> Concours des apprentis :**

- **1. Au Tours des gourmandises (Tours)**
- 2. Boulangerie Beauvais (Loches)
- 3. Boulangerie Puybaret (Chambray)