

## La meilleure baguette française en provenance de la commune ?

Non, pas la baguette, mais le boulanger qui la pétrit, si !



La meilleure baguette française en provenance de la commune ?

Il s'appelle Julien Tête, et il est en train de se faire un nom dans le domaine de la boulangerie. Il a de quoi tenir, en effet, son père Gérard tient la Ferme de Flaran. Julien a fréquenté l'école locale. Je l'ai eu en classe de cours moyen, dont l'effectif ne comptait que 4 garçons Julien, un autre Julien, Boison, Jean-Paul Houngbedji, Eric Turro pour une flopée de filles, une vingtaine. Ils occupaient un carré de la classe, véritable camp retranché. Mais ils étaient, et ils le sont toujours d'ailleurs, de gentils garçons.



Julien voulait déjà être boulanger. Je savais par son père qu'il avait créé son entreprise de boulangerie dans l'Ariège, au Mas d'Azil, et que cela marchait. La nouvelle parue dans la presse le confirme ; il va participer au Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française à Paris, lundi 13 mai et mardi 14 mai, qualifications à laquelle participent tous les concurrents. Les six meilleurs se disputent le titre le mercredi 15 mai.

Tous nos vœux accompagnent cet ancien et sympathique Gersois dont ce n'est pas la première tentative, souhaitons pour lui que cette fois, ce soit la bonne.

Claude Laffargue

Ce concours prestigieux, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, récompense la Meilleure Baguette de Tradition Française. Il se déroulera du 13 au 15 mai, sous les yeux du public, à Paris, Place Louis Lépine, sur l'Île de la Cité, lors de la 24ème édition de la Fête du Pain. Vingt et un candidats, issus des 13 régions boulangères de France, seront amenés à en découdre lors de cette 6ème édition.

Lundi 13 et mardi 14 mai, des épreuves qualificatives se déroulent au cours desquelles sont sélectionnés six candidats pour participer à l'épreuve finale, le mercredi 15 mai. Chacun doit fabriquer, sur place et devant le public, 40 baguettes de tradition française. Mais seules 20 sont fournies au jury. Les baguettes seront notées sur six critères : aspect, croûte (couleur, croustillant), arôme, mie (couleur, alvéolage), mâche et bien sûr le goût !

Découvrez la présentation de Julien Tête, de l'autre candidat de la région Occitanie en provenance de Cahors et de tous ses autres adversaires sur la page Facebook Boulanger, c'est un métier !



Photo DR - Illustration de Une pixabay.com