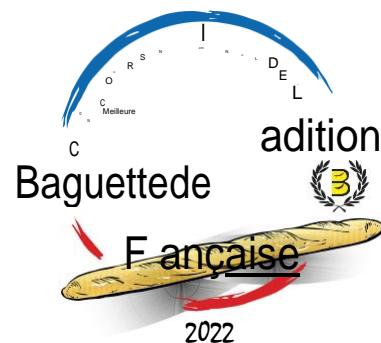




Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 13 mai 2022

Qui fera la meilleure baguette de tradition de France ?

La Fête du Pain revient du 16 au 22 mai. Partout en France, les artisans boulangers-pâtisseries vont célébrer ce fleuron de la gastronomie française. Parmi les temps forts, le Concours national de la meilleure baguette de tradition française qui démarre ce lundi sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris.

Après deux années d'absence pour cause de pandémie, la Fête du Pain fait son grand retour. Pour cette 25^e édition nationale, les 33 000 artisans boulangers-pâtisseries de France seront mobilisés dès le 16 mai (jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers) et jusqu'au 22 mai pour préparer des moments de convivialité autour du savoir-faire artisan. Animations, démonstrations, dégustations et autres événements festifs seront organisés dans les villes et villages de l'Hexagone. Objectifs : célébrer les valeurs d'un métier d'excellence, rendre hommage à l'art de créer du bon pain et faire la part belle à la star de la boulangerie tricolore, la baguette de tradition française, dont les savoir-faire artisanaux et la culture font l'objet d'une candidature au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. La décision est attendue pour décembre prochain.

Le fleuron de la boulangerie française sera justement au centre de l'un des temps forts de la Fête du Pain 2022 : le Concours national de la meilleure baguette de tradition française. Les épreuves démarrent lundi 16 mai, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris. Au pied du monument le plus visité de la capitale, la plus grande boulangerie éphémère du pays vient de s'installer. Elle accueillera pendant trois jours les 20 lauréats issus des sélections régionales (France métropolitaine et DROM-COM) qui batailleront autour des fournils et **devant le public** pour tenter de décrocher le précieux titre national. Aspect, croûte, arôme, mie, mâche, goût... Rien n'échappera au jury composé de professionnels chevronnés...

Vous trouverez dans le dossier de presse ci-joint tous les détails sur cet événement.

**Nous vous invitons à assister au Concours national
de la meilleure baguette de tradition française
du 16 au 18 mai, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris**

Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française se tient à votre disposition pour toute demande d'interview.

Les vingt candidats en compétition

REGION	CANDIDAT	VILLE
GRAND EST	Patrick BAILLET	Ay-Champagne (Marne)
	Jérémy KEIL	Strasbourg (Bas-Rhin)
NOUVELLE AQUITAINE	Cyril POUSSEAU	Saint-Vivien (Charente-Maritime)
	Christelle BOURGUET	Susmiou (Pyrénées-Atlantiques)
AUVERGNE RHÔNE ALPES	Fabrice ALLIROL	Saint-Victor-sur-Loire (Loire)
	Juliette GLADINES	Billom (Puy-de-Dôme)
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ	Cédric GIROD	Besançon (Doubs)
	Mickaël PERRICHON	Sens (Yonne)
BRETAGNE	Johann GARNERE	Beignon (Morbihan)
CENTRE VAL DE LOIRE	Quentin LEMONNIER	Châlette-sur-Loing (Loiret)
ILE-DE-FRANCE	Epreuve régionale les 14 et 15 mai	
	Epreuve régionale les 14 et 15 mai	
PAYS DE LA LOIRE	Benjamin LEMARCHAND	Plesse (Loire-Atlantique)
OCCITANIE	Julien LABORDE	Le Fousseret (Haute-Garonne)
	Estebann PIRES	Jacou (Hérault)
NORMANDIE	Christophe VALLIN	Bois-Jérôme-Saint-Ouen (Eure)
PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR - CORSE	Anthony DE MEYER	Saint-André-de-la-Roche (Alpes-Maritimes)
	William SCHMIDT	Valréas (Vaucluse)
DROM COM	Kathleen MALLET	Saint-Paul (Ile de la Réunion)
	Sacha RENAUD	Baie-Mahault (Guadeloupe)



Du 16 au 22 mai 2022, c'est la **FÊTE DU PAIN !**