Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

CONCOURS NATIONAL DE LA Meilleure Baguette de Tradition Française 2022

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

Paris, le 18 mai 2022

**8e CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

# Patrick Baillet a fait la meilleure baguette de tradition de France

**Artisan boulanger à Ay-Champagne, dans la Marne, Patrick Baillet a remporté la finale du 8e Concours national de la meilleure baguette de tradition française qui s'est déroulée, aujourd'hui, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris. Un deuxième boulanger du Grand Est monte sur le podium.**

Le Grand Est à l'honneur ! Les deux boulangers qui défendaient les couleurs de la région à la finale du 8e Concours national de la meilleure baguette de tradition française sont montés sur le podium, cet après-midi. Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, dans le cadre de la Fête du Pain, ce prestigieux concours se déroulait sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, à Paris.

Sélectionné parmi les six meilleurs candidats à l'issue des épreuves qualificatives, Patrick Baillet, artisan boulanger à Ay-Champagne, dans la Marne, a finalement devancé ses adversaires et a été sacré vainqueur de la grande finale 2022.

C'est un boulanger de l'Essonne qui a terminé 2e, tandis que la 3e place est revenue à un artisan de Strasbourg, Jérémy Keil.

Vingt candidats, venus des treize régions de France métropolitaine mais aussi des Drom-Com, se sont affrontés pendant trois jours. A charge pour eux de fabriquer, sur place et devant le public, 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences du décret de septembre 1993 qui protège sa fabrication. Le tout en moins de six heures. *« Ces baguettes doivent être réalisées avec des ingrédients fournis, sans indication de marque. 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 »,* a expliqué aux participants Pascal Barillon, président du jury.

**Vous trouverez ci-joint une photo de Patrick Baillet lors de la finale (© Frédéric Vielcanet).**

## CV Express

Né à Epernay en 1970, Patrick Baillet est un enfant de la balle. Petit-fils et fils de boulanger-pâtissier, il intègre l'entreprise familiale en 1993, après avoir décroché un CAP en pâtissier-chocolatier à Lille, ainsi qu'une mention complémentaire.

Après de nombreux stages et formations en école supérieure de la pâtisserie et au sein de maisons prestigieuses comme Lenôtre et Bellouet, il participe à la finale de la Coupe de France de pièces en sucre en 1995, puis, l'année suivante, achève sa formation par un brevet de maîtrise, à Reims.

En 2001, le maître-artisan reprend les rênes de l'entreprise familiale, une boulangerie-pâtisserie située à Ay-Champagne. Quatre ans plus tard, il ouvre « L'Atelier by Patrick Baillet », à Ay-Champagne (4, place Henri-Martin), une chocolaterie et un salon de dégustation sucré/salé.

La carrière de ce passionné de course à pied (trail) et de football est jalonnée de multiples titres et récompenses :

- 1er prix pour sa pièce en chocolat « Le sapin de Noël » au concours de la ville de Reims « Les Noëls de l'art » en 2008
- Tablette d'or en 2014 au Guide des croqueurs de chocolat
- 2e prix du meilleur croissant de la Marne en 2014
- 3e place au concours de la meilleure baguette de tradition de la Marne en 2021 et 1re place au niveau régional Grand Est en 2022.

• *Contact presse : Elodie Heurtault – Attachée de presse – 06 87 49 60 12 – contact@media-pass.fr*