

Devenez jury du Grand Prix de la baguette de tradition française 2018 !

Jeudi 12 avril, la Ville de Paris organise, au Syndicat Patronal des Boulangers du Grand Paris, le Grand Prix de la baguette de tradition française 2018. À cette occasion, la Ville offre la possibilité à 6 volontaires de participer à cette expérience unique en intégrant le jury !

Pour cette 24^e édition du Grand Prix de la baguette de tradition française, tous les artisans-boulangers de la capitale ont été invités à participer massivement.

La Ville de Paris invite 6 Parisiennes et Parisiens à devenir membres du jury du Grand Prix de la Baguette 2018. Les participants pourront déposer leur candidature sur <https://www.paris.fr/prixdelabaguette> jusqu'au 3 avril 2018.

Pour participer, chaque candidat devra être obligatoirement disponible de 14h à 19h le jeudi 12 avril 2018. Le tirage au sort qui désignera les 6 membres du jury sera réalisé le mercredi 4 avril.

Les baguettes seront jugées selon cinq critères précis : la cuisson, le goût, la mie, l'odeur et l'aspect. Les produits déposés devront par ailleurs mesurer entre 55 et 65 cm, peser entre 250 et 300 grammes et avoir une teneur en sel d'un niveau de 18 grammes par kilo de farine.

Les 6 candidats retenus composeront un jury d'exception présidé par Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, à l'artisanat et aux professions libérales et indépendantes, aux côtés de Franck Thomasse, Président des Boulangers du Grand Paris, de Pascal Barillon, président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, de Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef des cuisines du Palais de l'Élysée ainsi que de Sami Bouattour, lauréat 2017 du Grand Prix de la Baguette.

"Ce prix, qui est très populaire, illustre l'attachement des Parisiennes et des Parisiens à leurs boulangers et à la qualité du pain qu'ils consomment » déclare Olivia Polski. « En s'appuyant sur leur goût et leur expertise, nous nous donnons toutes les chances de récompenser la meilleure baguette de la Capitale ! »