

## **Devenez jury de l'édition 2017 du Grand Prix de la baguette de tradition française!**

**Jeudi 4 mai, la Ville de Paris organise, au Syndicat Patronal des Boulangers du Grand Paris, le jury du Grand Prix de la baguette de tradition française. À cette occasion, la Ville offre la possibilité à 6 volontaires de participer à cette expérience unique en intégrant le jury.**

Pour cette 23<sup>e</sup> édition du Grand Prix de la baguette de tradition française, tous les artisans-boulangers de la capitale ont été invités à participer massivement.

Cette année, la Ville de Paris offre la possibilité à 6 Parisiennes et Parisiens de devenir membres du jury du Grand Prix de la Baguette 2017. Les participants sont invités à déposer leur candidature via l'adresse mail [DDCT-prix-baguette-2017@paris.fr](mailto:DDCT-prix-baguette-2017@paris.fr) ou sur [www.paris.fr](http://www.paris.fr) jusqu'au 19 avril 2017.

Pour participer, chaque candidat devra indiquer sa civilité, ses coordonnées (adresse et numéro de téléphone) et être obligatoirement disponible de 14h à 18h le 4 mai 2017. C'est par un tirage au sort, le jeudi 20 avril, que les 6 membres du jury parisien seront dévoilés.

« Les artisans-boulangers sont des ambassadeurs d'un savoir-faire exceptionnel et des symboles de la gastronomie française qui participent au rayonnement de Paris. Les meilleurs juges de ce savoir-faire sont le plus souvent les Parisiennes et Parisiens eux-mêmes, et il me semble essentiel qu'ils puissent s'investir dans ce jury du Grand Prix de la Baguette 2017. En devenant membres du jury, les 6 candidats tirés au sort profiteront d'une expérience unique, conviviale et représenteront l'ensemble des Parisiens » se réjouit Olivia Polski, adjointe à la Maire de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et indépendantes.

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 au côté des fédérations professionnelles, de Christian LE LANN, Président de l'Association Française pour la promotion des Terroirs et des Saveurs, de Claude MARET, fromager-affineur et Président de la Fédération des Fromagers de France - IDF, de Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef des cuisines du Palais de l'Élysée ainsi que de Florian Charles, lauréat 2016 du Grand Prix de la Baguette.