



La ville de Morteau n'est plus seulement célèbre pour ses fameuses saucisses, elle l'est désormais aussi pour sa baguette de tradition française ! Mehdi COURGEY, boulanger mortuacien, a en effet remporté le 1er prix du concours national Marcel Cosnau de la meilleure baguette de France.

Le concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française est un

rendez-vous unique, le rendez-vous de l'Excellence, organisé en 2 étapes : une épreuve qualificative des candidats des 13 régions boulangères suivie d'une épreuve finale réunissant les 6 meilleurs artisans qui doivent fabriquer sur place et devant le public, 40 baguettes de tradition.

Le jury, sous la présidence de Pascal BARILLON – Grand Prix de la baguette de Paris 2011 – était composé de 6 professionnels et la notation se fait sur 6 critères : aspect, croûte (couleur, croustillant), arôme, mie (couleur, alvéolage), mâche et bien sûr le goût !

