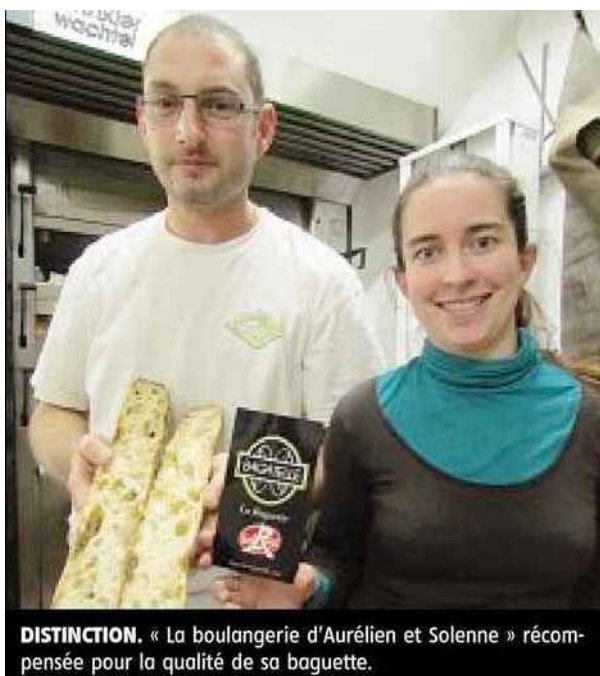




Leur Bagatelle a obtenu le Label Rouge

Installé 8, rue de la Gare à La Loupe depuis le 1^{er} juillet, le boulanger Aurélien Boucher vient d'obtenir le Label Rouge pour sa baguette baptisée La Bagatelle, un pain de tradition française fabriqué sans additif et surgélation. Une fierté pour l'artisan récompensé pour l'excellence de son travail par le Club des Boulangers français. « C'est de l'eau, de la farine, du sel et du levain, ce qu'il y a de plus naturel. Mais surtout, le principe de base de cette baguette, c'est d'abord la traçabilité. De la semence de blé à la baguette vendue au client, il est possible d'identifier chaque étape de la confection », explique-t-il. La farine provient de la Minoterie



Trottin à Yvré-l'Evêque (Sarthe). La baguette est pétrie, façonnée à la main et cuite au four, tout cela en respectant un cahier des charges exigeant. « ET elle ne doit présenter que cinq coups de lame », précise l'artisan.

Une animation pour son lancement

La bagatelle est vendue dans un sachet spécial « au même prix que la baguette ordinaire vendue 1,10 € », précise Solenne Le Cousin, la compagne du boulanger. Pour son lancement, elle sera à l'honneur samedi 15 novembre, l'occasion d'une animation. « Pour une baguette achetée, la deuxième sera offerte », précise le boulanger. ■

N. D.