



# De la baguette de pain au Label Rouge

**La boulangerie mirecurtienne « Le Fournil des saveurs » a créé l'événement gastronomique de ce début de printemps avec l'officialisation du Label Rouge pour sa baguette de pain « La bagatelle ».**

Ils l'attendaient depuis plusieurs semaines et enfin le verdict est tombé il y a peu. Sébastien et Magali Claude, de la boulangerie rue Germini, ont validé tous les critères pour obtenir le fameux Label Rouge de la même façon que le poisson et la viande. Un cas unique dans le département, tout comme les seuls 150 boulangers labellisés en rouge dans toute la France.

Une énorme récompense, un pari audacieux et surtout la reconnaissance d'un travail de qualité et de sérieux. Une animation a donc eu lieu pour fêter l'événement avec la clientèle et en présence des responsables des moulins de Fougerolles qui approvisionnent le fournil de la précieuse matière première : la farine tradition. Pour Loïc Forichere, le directeur des moulins et fervent défenseur du procédé Certipac qui suit la fabrication du produit du champ de blé jusqu'au consommateur, la traçabilité des produits devrait être la norme : « Nous défendons une culture raisonnée avec un cahier des charges hyper vigilant auquel tous les arti-



**Sébastien et Magali Claude sont fiers de proposer à la vente la seule baguette de pain certifiée Label Rouge.**

sans boulangers ne peuvent répondre en termes de travail, d'hygiène, de façon de tra-

vailer sans additifs ou la petite astuce du boulanger pour améliorer le goût ou la conser-

vation. Il faut suivre un processus de fabrication de la baguette à la lettre. Le Label

Rouge est l'unique signe officiel qui garantit une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature. Il atteste que les denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure ».

La bagatelle proposée chez Sébastien et Magali est donc bien un produit de qualité supérieure, nous expliquait le maître des moulins. Dans un domaine hyperconcurrentiel où la baguette de pain se vend parfois moins de 50 centimes, celle proposée à 1 € se démarque donc et propose aux clients un produit au goût inimitable et une expérience riche pour le palais. « J'avais vraiment envi de me lancer dans un produit haut de gamme, c'est pour moi un vrai challenge professionnel et cela correspond à l'envie de faire mon métier, nourrir la population avec des produits de qualité. Chez nous tout est fait maison, on tient vraiment à cela », confiait aussi Sébastien, pas peu fier de sa bagatelle.