

## La baguette **Bagatelle** a dix ans

Jusqu'au dimanche 17 juin, une vingtaine de boulangeries du département célèbrent le 10<sup>e</sup> anniversaire de la baguette Bagatelle Label Rouge. Née de la volonté du groupement « Club Le Boulanger » de promouvoir un pain de tradition française de grande qualité en boulangerie artisanale, elle est homologuée depuis le 13 février 2002. Cette baguette est la première et unique baguette Label Rouge du marché à ce jour. Elle est fabriquée selon une méthode artisanale, avec pétrissage lent, long repos de la pâte en masse et cuisson sur un four à sole. En France 160 boulangers sont habilités à produire la baguette Bagatelle. Pour connaître la liste des boulangers : [www.bagatelles.com](http://www.bagatelles.com)