

## La “Bagatelle” arrive aux “Douceurs de l’hippodrome”



*Simon Bertaud, en pleine confection de la “Bagatelle”.*

La boulangerie “Les douceurs de l’hippodrome” dans le centre-ville, reprise il y a un an et demi par Simon Bertaud, propose désormais «la seule baguette labellisée de France : la bagatelle», explique Simon Bertaud. Il la confectionne depuis un an, mais il ne pouvait la proposer sous le nom Bagatelle jusqu’à présent (mais sous le nom “tradition”) car le cahier des charges n’avait pas encore été validé par la chambre d’agriculture. C’est chose faite dorénavant. «Pour obtenir cette validation du cahier des charges il faut

*répondre à des normes draconiennes : utiliser une farine label rouge, du gros sel, pas d’anti-agglomérant, du levain liquide naturel et même dans le processus de fabrication tout est contrôlé : le temps de pétrissage, il faut réaliser trois cuissons dans la journée etc». Au final, la Bagatelle doit peser 250 g et mesurer au minimum 50 cm. «Des clients mystères viendront plusieurs fois dans l’année contrôler la bagatelle». La Bagatelle possède «une mie crémeuse et collante grâce au levain. C’est une baguette douce, alvéolée, pas acide».*