

## Bannalec - Scaër

### Bannalec

# La boulangerie Mallet primée pour sa baguette tradition

Et de deux ! Pour la seconde fois depuis 2013, la boulangerie de Didier et Dominique Mallet, située au 30 rue de la Gare, remporte le 1er prix du concours de la meilleure baguette 2 015 pour sa baguette Tradition Française. L'événement s'est déroulé à la salle polyvalente de Plouguerneau, dans le cadre de la fête départementale du pain, dimanche.

#### Deux catégories : deux prix

Pour couronner ce succès, l'ouvrier Anthony Bousnard monte également sur la 3e place du podium. Cette année, la boulangerie concourait dans deux catégories : la catégorie artisan, où la boulangerie finit première avec la baguette tradition proposée par Didier et la catégorie salarié avec Anthony. « C'est déjà bien de gagner un prix, alors en remporter deux sur le même concours, c'est le bonheur », expliquait Dominique Mallet, fière de son mari et de son employé.

#### Les secrets d'une réussite

« Nous avons déposé six baguettes de Didier et six d'Anthony, avec des critères obligatoires (poids, taille et 3 coups de lames). Notre Baguette Tradition est certifiée Label Rouge,



Didier Mallet et son employé Anthony Bousnard (de droite à gauche), devant une fourmée de baguette Tradition Française dont la recette leur a permis de remporter les 1er et 3e prix, lors du concours départemental organisé à Plouguerneau, dimanche.

car nous utilisons une farine parti-culière et labellisée. Si c'est une fierté de remporter ces prix, qui est une reconnaissance par des profes-

sionnels, cela prouve aussi que le patron sait partager son savoir-faire avec ses employés », ajoute Dominique.

Ces prix seront fêtés avec la clientèle lors d'une animation à la boulangerie, au mois de juillet.