

# MANIFESTE POUR UNE BAGUETTE D'EXCEPTION



*La Baguette*



Avec BAGATELLE® nous voulons offrir chaque jour le plaisir accessible d'une baguette d'exception. Seule et unique baguette Label Rouge, BAGATELLE® incarne le combat que nous menons depuis 20 ans pour le pain et qui nous engage depuis les champs de blé jusqu'à la table du consommateur.



# OUI

## AU SAVOIR-FAIRE !



**BAGATELLE® est le fruit d'un attachement indéfectible aux règles de l'art.**

De tous les pains, la baguette de Tradition Française est la pièce la plus difficile à réaliser, celle dont les qualités et les défauts sont les plus visibles. C'est le « Graal » de l'artisan... l'objet de tous les concours. BAGATELLE®, première et unique baguette Label Rouge est un pain de Tradition Française qui va bien au-delà des exigences du « Décret Pain » (travail sans additif et sans surgélation).

Face à l'hyper-industrialisation de l'alimentation, BAGATELLE® refuse la facilité et privilégie la qualité et le goût... à la rapidité. Il faut 18 à 24 heures pour produire une baguette BAGATELLE®.

**BAGATELLE® est élaborée exclusivement à partir de farine Label Rouge, d'eau, de sel, de levure et de levain.**

La fabrication de la baguette repose sur la maîtrise du levain (travail ancestral qui exige un grand savoir-faire), un pétrissage lent et un long repos de la pâte. Loin des process industriels, l'utilisation de levain et les longues fermentations développent les arômes, une croûte fine, une mie alvéolée et améliorent aussi la digestibilité du pain. La cuisson dans un four à sole permet de saisir la pâte au moment où elle est enfournée, assurant une meilleure conservation de BAGATELLE®.

L'utilisation de farine Label Rouge est loin d'être suffisante pour obtenir un tel résultat, le process et le savoir-faire de l'artisan boulanger restent indispensables pour garantir la qualité de la baguette. BAGATELLE® met ainsi en valeur toute la noblesse du travail de l'artisan boulanger.

Depuis 20 ans, fruit d'un niveau d'exigences inégalé, BAGATELLE® demeure la seule baguette Label Rouge en France. La transmission de notre passion et de notre savoir-faire, la formation des jeunes - les professionnels de demain - sont au cœur de notre philosophie.

# OUI

## À LA QUALITÉ !



**Du champ de blé jusqu'à la table, c'est toute une filière qui est mobilisée pour la qualité de BAGATELLE®.**

Avec 3 cahiers des charges qui se complètent sur toute la filière, la démarche qualité BAGATELLE® est la plus aboutie. Elle est certifiée officiellement et contrôlée par des organismes indépendants sur toute la chaîne de production.

Cette démarche collective engage tous les acteurs de la filière : producteurs de blé, organismes stockeurs, meuniers et artisans boulangers. Toutes les étapes sont tracées et s'opèrent souvent à l'échelle d'un même département ou d'une région, en limitant les transports de marchandises.

La démarche BAGATELLE® est une démarche volontaire du boulanger. Pour répondre au niveau d'exigence requis, les artisans boulangers se structurent, mobilisent et forment leurs équipes.

C'est un challenge quotidien qui nécessite une remise en question permanente. La rigueur déployée se ressent bien souvent dans la qualité des autres produits de la boulangerie.

Les artisans boulangers sont audités 2 fois par an afin de garantir la maîtrise et le respect du cahier des charges et de vérifier la qualité constante de la baguette dans le temps (obligation de résultats).

Il faut beaucoup d'exigence pour assurer la qualité et le goût de la baguette... pour le plus grand plaisir des consommateurs.

# OUI

## AU GOÛT !



**La qualité gustative supérieure de BAGATELLE® est évaluée chaque année.**

Vous serez séduit par :

- une croûte croustillante de belle et franche couleur, de caramel à brun,
- une mie fondante et nacrée,
- des alvéoles irrégulières et de grande taille,
- des intensités d'arômes et de goût élevées, de généreux arômes de froment,
- un croquant exceptionnel et une bonne mâche.

Les ferments lactiques contenus dans le levain liquide contribuent au développement des arômes. La maîtrise de la cuisson est cruciale car elle révèle de nouvelles molécules gustatives qui donnent des goûts caractéristiques à la baguette... très appréciés des consommateurs !

Le Label Rouge s'obtient notamment suite à des analyses sensorielles qui garantissent que le produit est qualitativement supérieur à un produit similaire du marché. La baguette BAGATELLE® s'est distinguée en ce sens pour l'obtention du Label Rouge et doit faire ses preuves tous les ans. Pour cela, elle est évaluée par un laboratoire accrédité afin d'attester de sa qualité gustative supérieure par rapport à d'autres baguettes de Tradition Française.



**Avec BAGATELLE® nous militons pour que les consommateurs accèdent  
à des plaisirs simples dans des espaces conviviaux...  
loin de l'hyper-industrialisation de notre alimentation !**

Seule et unique baguette Label Rouge, pain de Tradition Française conforme au « *Décret Pain* » de septembre 1993, BAGATELLE® est -et restera- vendue exclusivement en boulangerie artisanale.

Car au-delà de notre combat pour le pain, nous sommes attachés à préserver partout, dans les centres-villes comme dans les campagnes, la présence de boulangeries artisanales et de boulangers qui veillent à faire vivre des espaces accueillants où l'on prend encore le temps de se parler du pain : sujet qui nous passionne et nous rassemble tous !



*La Baguette*



[www.club-le-boulangier.fr](http://www.club-le-boulangier.fr)

Club Le Boulanger - 30, rue Godot de Mauroy - 75009 PARIS - Tél : +33 (0)1 42 68 34 10