



Jean-Pierre Crouzet
Président

JPC/GDS/170508

Paris, le 18 mai 2017

CIRCULAIRE N ° 23

**Objet : Résultats du 4^{ème} concours National
de la Meilleure Baguette de Tradition Française**

Cher(e) Président(e) et Ami(e),

Le 4^{ème} Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition s'est déroulé du 14 au 17 mai sous le chapiteau de la Fête du Pain sur le parvis de Notre Dame de Paris.

Les Résultats :

- 1^{ère} :** NARUSAWA Mei -Boulangerie DURRENBERGER – 67 MERTZWILLER - Grand Est
2^{ème} : LALANDE – Benoît - Boulangerie LALANDE – 46 CAZALS - Occitanie
3^{ème} : JEANNIN Franck - Boulangerie JEANNIN – 25 SAINT VIT - Bourgogne Franche Comté

3 Finalistes (par ordre alpha) :

- BESSEAS Fabien - Boulangerie des Iles – 20 ILE ROUSSE - PACA Corse
- BETON Guillaume - Le Relais de la Pogne – 26 ALIXAN - Auvergne Rhône Alpes
- GABORIAU Anthony - Boulangerie GABORIAU – 49 ANGERS - Pays de la Loire

Quelques mots sur Mei NARUSAWA, Lauréate du concours 2017 :

Mei, 34 ans, a appris le métier au Japon chez M. Bigot. Elle a ensuite travaillé en boulangerie successivement à Nice, puis chez Éric Kayser, au Japon et à Paris. Elle est retournée un temps au Japon chez un patron japonais, avant de poser de nouveau ses valises en France, à la boulangerie Durrenberger située à Mertzwiller dans le Bas-Rhin. Son rêve serait d'ouvrir une boulangerie... Pourquoi pas en Alsace ?

Je renouvelle toutes mes félicitations aux candidats.

Nous vous prions de croire, Cher(e) Président(e) et Ami(e), à l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

Le Président,

J.P. CROUZET