

Un nouveau challenge pour deux boulangers corses



L'aventure se poursuit pour les boulangers Fabien Besseas, de L'Île-Rousse, et Maxime Sarrazzin, de Pietranera. Ils participeront, la semaine prochaine à Aix-en-Provence, au concours préparatoire à la finale nationale qui aura lieu en mai à Paris. / DOCUMENT CORSE-MATIN

Les boulangers sélectionnés ont eu du pain sur la planche.

Les participants retenus pour le concours de la meilleure baguette de France, ont de nouveau pétri la pâte, façonné la tradition pour séduire le jury. Après une longue épreuve qui s'est

déroulée au CFA de Furiani, les experts ont croqué le pain.

Attribuant des notes pour la présentation, le goût ou encore la mie... Ils ont dévoilé le nom de l'artisan qui a su réaliser la meilleure baguette de Haute-Corse.

Il s'agit de Jean-Antoine

Ventura installé à Pietranera. Pour des raisons personnelles, la compétition s'arrête là pour le boulanger.

Ce sont donc les deuxième et troisième artisans retenus qui poursuivent l'aventure du savoir-faire français.

Fabien Besseas, boulangerie des îles à L'Île-Rousse, et

Maxime Sarrazzin, boulangerie Ventura à Pietranera, sont donc sélectionnés pour participer, la semaine prochaine à Aix-en-Provence, au concours préparatoire à la finale nationale qui se déroulera du 15 au 21 mai à Paris, à l'occasion de la Fête du pain.

J. Q.-O.

 *Hôtel-Restaurant*

La Lagune

A partir du 16 avril
OUVERTURE DU RESTAURANT
midi & soir

NOUVEAUTE 2017
Piscine chauffée

N'hésitez pas à nous consulter pour vos baptêmes, communions, mariages, séminaires

LUCCIANA
RÉSERVATION : 04 95 58 63 00
hotel.lagune@wanadoo.fr
www.hotel-la-lagune.com