



Paris, le 3 mai 2013

### **La meilleure baguette parisienne 2013 est une Banette 1900 !**

*La meilleure baguette parisienne de l'année 2013 a été élue : Ridha Khadher, artisan boulanger Banette, remporte le titre prestigieux qui lui ouvre, pour un an, les portes de l'Elysée...*

La Mairie de Paris organise depuis près de 20 ans ce concours. Le 25 avril dernier, plus de 200 artisans s'y sont présentés. C'est un jury d'amoureux du bon pain qui était chargé d'élire la meilleure baguette de la capitale : des personnalités de la boulangerie tels que *la Chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Professions Indépendantes et des Métiers d'Art* Mme Lyne Cohen-Solal, *le Président de la Chambre Professionnel des Artisans Boulangers-Pâtisseries* M. Jacques Mabile, le vainqueur 2011 ainsi que six chanceux internautes tirés au sort. Ensemble, ils se sont intéressés à la cuisson, au goût, à la tendresse de la mie, à l'odeur et à l'esthétisme visuel de cette incontournable baguette tant aimée des français.

C'est au 156 rue Raymond Losserand, boulangerie Banette du 14<sup>ème</sup> arrondissement que le vainqueur prépare son bon pain. Ridha Khadher est un boulanger appliqué, c'est en 2006 qu'il choisit de rejoindre la famille Banette, reconnue pour sa farine de qualité, élaborée à partir d'un référentiel précis et exigeant. Aussi surpris qu'ému par cette grande victoire, il reconnaît volontiers qu'il avait toutes les cartes en main : le savoir-faire familial d'une part - rappelons qu'il appartient à une famille de boulangers - et surtout, son attachement à Banette lui permettant de travailler à partir d'une matière première de caractère et d'exception. En se fiant à des méthodes classiques et à toute l'intelligence de ses mains, il assure le plaisir de ses clients. Et des clients satisfaits, il en existe énormément *Au Paradis Gourmand*, ce sont même eux qui ont encouragé l'artisan à présenter la Banette 1900 de tradition française au concours, certains qu'elle remporterait tous les suffrages.

Banette est fier de ses artisans, qui comme notre lauréat 2013 sont passionnés, rigoureux et désireux de partager leur amour du bon pain. Etre un artisan Banette c'est s'engager à garantir une qualité sensorielle respectueuse de la tradition artisanale et à faire vivre une expérience culinaire unique à ses clients... Ridha Khadher met aujourd'hui en lumière cet esprit Banette grâce à son savoir-faire unique, son talent singulier et son respect des valeurs.

Banette et le moulin *Axiane, Secrets d'artisans*, fournisseur du vainqueur, se flattent aujourd'hui d'être associés au talent humble et simple de Ridha Khadher.



#### **Les caractéristiques de la Banette 1900 :**

*Une baguette trapue à la grigne naturelle*

*Une croûte épaisse et craquante*

*Une mie crème et bien alvéolée, onctueuse et nacrée, aux arômes denses et généreux.*

CONTACTS PRESSE : AGENCE MONET COMMUNICATION

Stéphanie Hernet Devanlay / [shernette@monetcom.com](mailto:shernette@monetcom.com)

Constance Roux / [constance.roux@monetcom.com](mailto:constance.roux@monetcom.com)

Tél : 01 47 05 09 08