

MERCREDI 28 MAI 2014

DISTINCTION

Les Lahanque primés pour leur baguette

La boulangerie a remporté le prix départemental de la meilleure baguette de tradition française pour la Marne. Sa baguette a conquis les papilles du jury qui s'est réuni au Capitole.

Elle est croustillante, elle a du goût, elle a une bonne odeur... Du pur bonheur. La meilleure baguette tradition française de la Marne se trouve... à Châlons-en-Champagne. La boulangerie dirigée par Christophe et Émilie Lahanque, et située rue du Faubourg Saint-Antoine, est la grande gagnante du prix décerné tout récemment par un jury de professionnels qui s'est réuni au Capitole.

La famille Lahanque a remporté le prix de la meilleure baguette tradition française d'après cinq critères : l'aspect, l'odeur, la cuisson, l'alvéolage et le goût

« C'est une grande satisfaction personnelle et professionnelle pour notre famille. Il arrive un temps où on se pose des questions sur son métier. Je voulais me confronter au regard de mes pairs et voir ce que je valais »,



Christophe et Emilie Lahanque sont installés à Châlons depuis six ans. Ils exerçaient auparavant à Vitry-le-François.

confie humblement Christophe.

Sa baguette a sûrement fait fondre les papilles du jury qui lui a donné la meilleure note de

l'épreuve d'après cinq critères. Il y a l'aspect, l'odeur, la cuisson, l'alvéolage (densité de la mie) et le goût. Le vainqueur dévoile ses petits se-

crets pour réaliser une championne.

« La baguette tradition nécessite une longue préparation, une forte

hydratation, un pétrissage lent, puis une très longue fermentation. Il est indispensable de terminer le travail par un façonnage manuel afin de retrouver son arôme dense et généreux, pour sa croûte légèrement épaisse et sa mie onctueuse », décrit-il sur sa passion du travail bien fait.

La famille Lahanque utilise de la farine sans additif pour la confection de leur baguette tradition. « On ignore si cet ingrédient donne du succès à notre produit, mais le fait de travailler avec des matières premières dont on connaît exactement l'origine et ce qu'il y a dedans est un réel plaisir. Et cela fait également plaisir aux clients qui apprécient la démarche », souligne Émilie Lahanque.

Une juste récompense pour la boulangerie du Faubourg Saint-Antoine qui avait déjà tenté sa chance au concours en 2012. Christophe avait alors reçu le troisième prix. « Je voulais faire mieux cette année, ce fut un peu comme un challenge pour moi. » Mission accomplie.

TRISTAN LE GENTIL