



La baguette française à l'honneur dans le monde

La baguette française, que tu connais bien en France et qui est réputée dans le monde entier, fait maintenant partie de la liste du patrimoine culturel des Nations Unies.

Ce qui signifie que le monde entier reconnaît la tradition de la fabrication de la baguette par les boulangers français.



La baguette est un symbole de la France dans le monde entier et est présente dans l'alimentation des Français depuis au moins 100 ans.

Le sais-tu ?

La France fabrique encore environ 16 millions de pains par jour, soit près de six milliards de baguettes par an !

Fabriquée uniquement avec de la farine, de l'eau, du sel et de la levure, la pâte baguette doit reposer 15 à 20 heures à une température comprise entre quatre et six degrés.

Mais si les ingrédients sont toujours les mêmes, chaque boulangerie a son propre style, et des concours nationaux pour trouver la meilleure baguette du pays ont lieu chaque année. Toi-même tu dois avoir ton boulanger préféré !

Une légende raconte que les boulangers de Napoléon Bonaparte ont inventé la forme longue et mince de la baguette pour faciliter le transport.