

Transcription

C'est un plaisir bien français qui stimule nos cinq sens. La baguette s'écoute avant de se déguster. Après vingt minutes de cuisson, elle chante même et c'est ce qui enchante Valentin Testard.

- Il y a tout, il y a le pain qui chante en sortie de four, il y a l'odeur qui en dit beaucoup, et au niveau visuel aussi, la coloration...

De l'eau, de la farine, du sel et du levain. La recette ne change pas, mais le savoir-faire change tout.

- Le façonnage aussi, le toucher de la pâte du boulanger, tout ça c'est un savoir faire qu'on apprend au fil des années, des fois, il faut souvent dix ans pour connaître son sujet.

Bonjour! Baguettes toutes chaudes!

Même si les Français mangent trois fois moins de pain qu'en 1950, les boulangers vendent 320 baguettes par seconde.

- C'est l'habitude aussi. Depuis tout petit, j'achète des baguettes. C'est très français.
- Dans les pays où je suis allée, il n'y a pas d'équivalent. Il y a des pains qui sont bons, mais c'est des pains en général des gros pains.
- C'est un symbole presque. Non? Il ne manque plus que le vin rouge et le béret.

Comment se défaire des éternels clichés franchouillards quand en plein cœur de Londres, une boulangerie française propose une baguette qui émeut les Anglais?

- Elle a l'odeur d'un début de journée.
- Seuls les Français savent la faire.
- C'est l'équilibre parfait entre le moelleux et le croustillant.

Pour les boulangers, cette inscription de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO serait tout sauf anecdotique.

- Ce sera une récompense quand même du travail produit et pour les clients une fierté.

À Londres comme ailleurs sur cette planète, la baguette représente un petit bout de France, 250 grammes, un monument.