



Für das beste Baguette Frankreichs wird jedes Jahr in Paris ein Wettbewerb veranstaltet. Der Gewinner darf den Élysée-Palast ein Jahr lang mit seinen Baguettes beliefern. Dieses Jahr wurde der Wettbewerb wurde von Tarshan Selvarajah gewonnen.

Es ist goldbraun und knusprig. Die Zubereitung erfordert stundenlange Anstrengungen und natürlich „mit den besten Mehlen zu arbeiten“, erklärt Tarshan Selvarajah, Bäcker und Gewinner des besten Baguettes von Paris. Er ist seit 2009 Bäcker und entschied sich vor zwei Jahren dazu, eine Bäckerei im 20. Arrondissement der französischen Hauptstadt zu übernehmen. Seine jahrelange Arbeit wurde gestern von dem prestigeträchtigen Preis belohnt.

Die Jury nimmt sich fünf Stunden lang Zeit, um die Baguettes zu verkosten, wobei man sich vor allem auf das Aussehen, die Krume oder den Geruch konzentriert. Am Donnerstag, 11. Mai, teilt der Bäcker sein Glück mit seinem Müller, der ebenfalls begeistert ist. „Wir sind sehr zufrieden, denn es ist eine Anerkennung für die Arbeit eines Kunden und auch ein bisschen für unsere eigene“, sagt David Bourgeois. Der Preis macht auch die Bewohner des Viertels stolz. Dank des Wettbewerbs darf Tarshan Selvarajah ein Jahr lang seine Baguettes im Elysée-Palast servieren.