

# Årets Baguette 2026

En konkurrence og et festligt event arrangeret af Den Franske Ambassade i samarbejde med Bager & Konditormestre i Danmark og med den berømte franske melproducent Maison Foricher som partner.

Konkurrencen afvikles **mandag d. 4. maj** på Den Franske Ambassade, Kongens Nytorv 4, 1050 København

## Program:

**Kl. 10-12:** Hver deltager afleverer sine 5 ens baguettes på Ambassaden, hvor det bliver sikret, at de opfylder kravene til mål og vægt (45-50 cm. langt, 250-260 gram stk. samt hver med 5 knivslag) Hver deltager får et "konkurrencenummer", således at dommerne blindsmager alle deltagende baguettes.

**Kl. 14-15.30:** Alle baguettes bedømmes af dommerpanelet

**Kl. 15.45:** Deltagere (hver med max 1 ledsager), gæster og presse inviteres til "reception" m. dejlige oste, charcuterie med mere og naturligvis kåring af vinder, anden- og tredjeplads.

**Kl. 16.00** - Kort tale af den franske ambassadør Christophe Parisot og af John Jønsson, formand for Bager- & Konditormestre i Danmark. Herefter præmieuddeling og overrækkelse.

**Kl. 17.30** - Arrangement afsluttes

## Retningslinjer:

- Hvert deltagende bageri kan deltage med én baguettes-variant, som skal afleveres med 5 ens, som alle overholder længde (45-50 cm) og vægt 250-260 gram) og de 5 knivslag.
- Ved indlevering afleveres opskrift med specifik angivelse af om der er brugt indtil 10 procent (max) anden mel end den fra Maison Foricher. NB: Der må ikke anvendes spelt. Bemærk også, at opskrifterne skal kunne offentliggøres.
- Hver deltager med "godkendte baguettes" får et konkurrencenummer, således at dommerne senere på dagen kan "blindsmage" alle baguettes.
- Opskriften skal kunne offentliggøres (forventeligt kun vinderen)

## Bedømmelseskriterier:

Vi bruger et traditionelt fransk baguettes-bedømmelsesskema med følgende 5 kriterier:

- Udseende
- Afbagning
- Duft
- Krumme
- Smag

Der gives 1-20 point for hvert kriterium, som hver vægter lige meget (man kan altså maksimalt opnå 100 point pr. dommer)

**Dommerpanel:**

- Christophe Parisot, Frankrigs ambassadør i Danmark
- John Jønsson, formand for Bager- & Konditormestre i Danmarks formand
- Carsten Kej, faglærer fra Konditorskolen ZBC Ringsted
- Louisa Lorang, dansk kok og kogebogsforfatter, kendt fra GO' Morgen Danmark
- Vincent Pavec, Eksportchef for Maison Foricher
- Yvonne Seier Christensen, erhvervskvinde og champagneproducent
- Ole Troelsø, Gastronomiredaktør på Dagbladet Børsen
- Signe Wulff, Journalist og forfatter til bl.a. "I køkkenet med Karen Blixen".

**Præmier:**

**Første præmie:** 3 dages ophold og bagekursus hos Maison Foricher lidt syd for Paris tæt på byen Gien m. ledsager (transport er ikke inkluderet). Alternativt 1000 kg. mel fra Maison Foricher

**Anden præmie:** 500 kg. mel fra Maison Foricher

**Tredje præmie:** 250 kg. mel fra Maison Foricher

**Levering af 25 kg. mel fra Maison Foricher.**

Hver deltager vil indenfor de næste 14 dage modtage 25 kg. mel fra Maison Foricher, som bliver leveret af HKI Ost.