

« Une fierté » : le prix de la Meilleure baguette de Paris remporté par Xavier Netry, de la boulangerie Utopie dans le XIe

La boulangerie du XIe arrondissement, située rue Jean-Pierre Timbaud, a été sacrée jeudi gagnante de l'édition 2024 du concours qui élit chaque année la meilleure baguette tradition de la capitale.

Par Le Parisien avec AFP

Le 26 avril 2024 à 08h08, modifié le 26 avril 2024 à 08h37



Le concours se base sur cinq critères précis pour départager les baguettes : la cuisson, le goût, la mie, l'alvéolage et l'aspect. (Illustration) AFP/Christophe Archambault

🗨 Réagir

🔖 Enregistrer



Écouter l'article

00:00/00:00

Le verdict est tombé : une boulangerie du XI^e arrondissement de Paris a remporté jeudi l'édition 2024 de la [meilleure baguette](#) de la capitale, devenant ainsi le nouveau fournisseur de l'Élysée pour l'année à venir. Le lauréat est « Xavier Netry, de la boulangerie Utopie, dans le XI^e », 20 rue Jean-Pierre Timbaud, a annoncé le service de presse de la mairie de Paris.

Anne Hidalgo a félicité le vainqueur sur son compte Instagram, donnant « rendez-vous » à la boulangerie pour « déguster » la fameuse baguette primée. « Tout le monde se rue chez Utopie », s'est aussi réjoui son premier adjoint Emmanuel Grégoire, sur le réseau X.



annehidalgo et nicolasbonnetouldj
Rue Jean-Pierre-Timbaud

[Voir le profil](#)



**Cette année,
la meilleure
baguette
est dans le 11e !**



Journal



Se connecter

S'abonner

Ville, code postal...



75 · Paris

91 · Essonne

92 · Hauts-de-Seine

93 · Seine-Saint-Denis

94 · Val-de-Marne

95 · Val-d'Oise

77 · Seine-et-Marne

78 · Yvelines

60 · Oise

Toutes les actualités locales

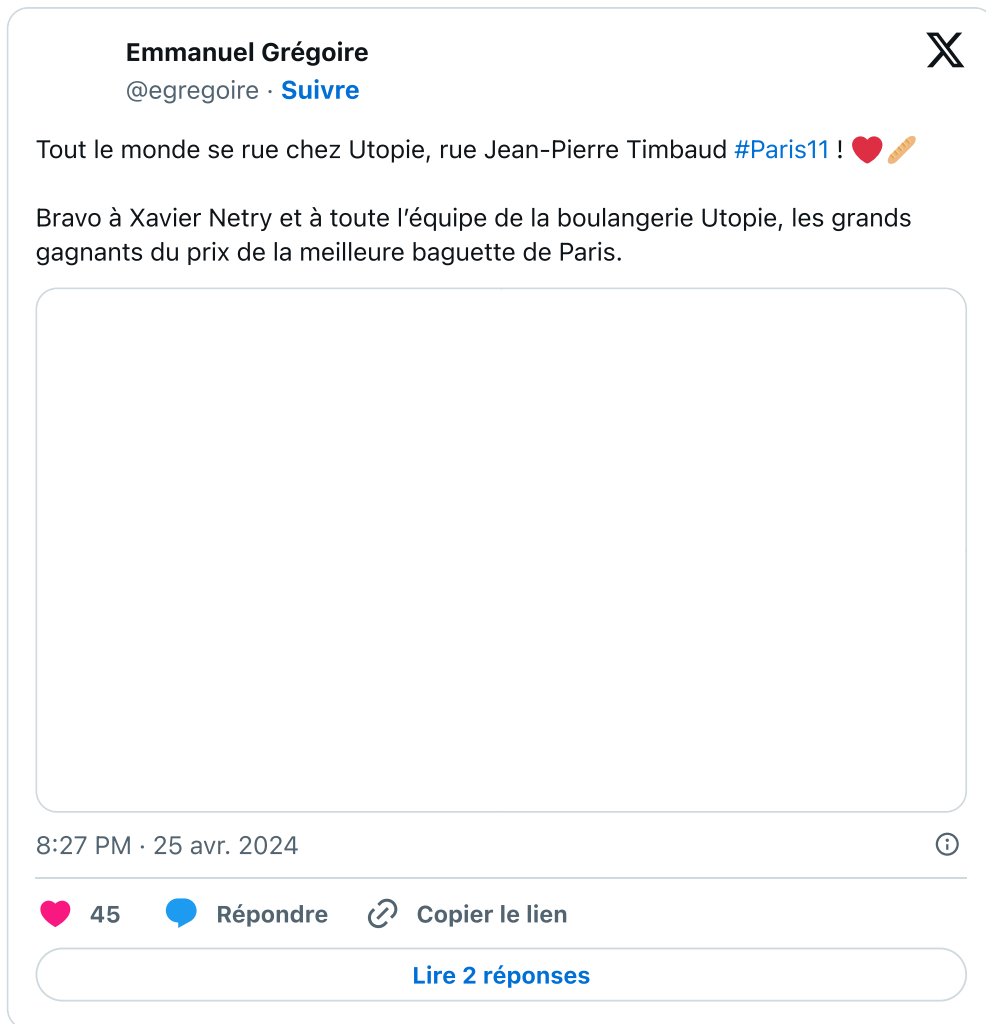
[Voir plus sur Instagram](#)

670 mentions J'aime

annehidalgo

Félicitations à Xavier Netry, artisan boulanger, qui remporte cette année le prix de la meilleure baguette de Paris ! Rendez-vous chez « Utopie », 20 rue Jean-Pierre Timbaud dans le 11e pour la déguster ! 🥖

👏 @boulangerieutopie



Ce concours coorganisé par la ville et le Syndicat des boulangers-pâtisseries du Grand Paris vise à évaluer des baguettes tradition selon cinq critères : la cuisson, le goût, la mie, l'alvéolage et l'aspect. Une tâche confiée à six Parisiens et Parisiennes tirés au sort, un adjoint et deux professionnels.

Entre leurs mains, les produits présentés ont dû respecter certaines règles. À savoir : une taille comprise entre 50 et 55 cm, « peser entre 250 et 270 grammes et une teneur en sel d'un niveau de 16,8 grammes par kilo de farine ».

À lire aussi [La meilleure baguette tradition du Val-de-Marne est confectionnée au Perreux-sur-Marne](#)

La baguette « a su se démarquer »

« Sur les 173 baguettes déposées le matin même, celle proposée par le lauréat a su se démarquer », salue la mairie dans [un communiqué](#). En remportant cette récompense,

Xavier Netry devient le fournisseur de l'Élysée pendant un an et empoche la somme de 4 000 euros. Le prix lui sera remis le 7 mai, lors de la fête du pain, par Anne Hidalgo. « Enfin une fierté, j'ai gagné ! », s'est réjoui le boulanger en story sur son compte Instagram, suivi par près de 5 400 personnes à qui il partage régulièrement des clichés de ses créations de pains.





Le boulanger Xavier Netry, de la boulangerie Utopie dans le XIe arrondissement, a remporté l'édition 2024 de la meilleure baguette de Paris.

Il avait aussi publié en décembre dernier une photo de lui (à gauche) aux côtés de son équipe de boulangers, Vincent et Christian. L'établissement avait déjà obtenu un autre sésame il y a quelques années : il avait remporté la saison 2016 de l'émission La Meilleure boulangerie de France sur M 6.



xvbaker
Boulangerie Utopie

[Voir le profil](#)



[Voir plus sur Instagram](#)

198 mentions J'aime

xvbaker

Hey les amis,
Je vous présente ma team boulanger Utopiste, qui se donne à fond pour vous offrir du pain de qualité!

Vincent [@vince_phoenix](#) , Christian [@eugene_christian94](#) et moi-même Xav!

Nous vous souhaitons de passer de joyeuses fêtes de fin d'année!

[@boulangerieutopie](#) #boulangerieutopie #boulangerie #boulangier #artistsoninstagram #artist #artistlife #artisan #artisanat #artisanbread #artisanatfrançais #instaartist #goodday #happyday #picoftheday #instaday #photooftheday #team #equipe #2024 #top #paris #savoirfaire #bread #talent #instamood #goodvibes

L'Utopie succède [au Levain des Pyrénées](#), dans le XXIe arrondissement, qui avait remporté l'édition l'année passée. Le concours avait sacré [le boulanger Tharshan Selvarajah](#), 37 ans, arrivé du Sri Lanka en France à l'âge de 21 ans.

Le palmarès de tête est complété cette année par les boulangeries Maison Doré (Ve arrondissement) à la deuxième place, puis La Parisienne (VIIe), la Boulangerie Rougès (XVIIe) et L'Écrin gourmand (XIIe).

Dans la rubrique Paris

- [Paris 2024 : quelles sont ces stations de métro et de RER qui fermeront une semaine avant la cérémonie d'ouverture des JO ?](#)
- [Salon des vignerons à Nogent : « J'adore échanger », raconte cet ex-mécano d'Air France devenu viticulteur bio](#)
- [À Paris, le Moulin Rouge rouvre pour une première soirée sans ses ailes : « Comme Notre-Dame sans sa flèche »](#) P

[Voir tous les commentaires](#)

Paris 11eme arrondissement



JO Paris 2024 : concerts, espaces sportifs, feu d'artifice... la capitale se prépare à « quatre mois de fête » P



Surface exiguë, fumées, licence IV... Ouvrir son premier restaurant à Paris, une mission plus corsée qu'ailleurs P



À Paris, un immeuble évacué après l'effondrement d'un mur : « On a eu 10 minutes pour faire nos valises » P



JO 2024 : face à la hausse de l'offre de location, les propriétaires reviennent à nouveau leur prix à la baisse P



Incendie rue de Charonne à Paris : nos révélations sur un double homicide au mobile mystérieux P



Incendie rue de Charonne : l'effroyable scénario d'un double meurtre suivi d'une chute dans le vide P



Incendie rue de Charonne : homicides, détonations... Ce que l'on sait du drame qui a fait trois morts



À Paris, l'incendie de la rue de Charonne précédé par des bruits d'explosion plusieurs heures avant le drame **P**

Paris



Paris 2024 : quelles sont ces stations de métro et de RER qui fermeront une semaine avant la cérémonie d'ouverture des JO ?



À Paris, le Moulin Rouge rouvre pour une première soirée sans ses ailes : « Comme Notre-Dame sans sa flèche » **P**



Salon des vigneronns à Nogent : « J'adore échanger », raconte cet ex-mécano d'Air France devenu viticulteur bio



Île-de-France : comment les salons des vignerons indépendants sont devenus incontournables



Manifestations étudiantes pour Gaza : nouvelle mobilisation à Sciences-po Paris, un bâtiment occupé



PLK, Soolking, Tif, Alpha Wann... Des rappers remplissent le Zénith de Paris avec un concert de soutien aux Palestiniens



Tentative de meurtre d'un kiné à Paris : « Encore aujourd'hui, je vis dans une peur journalière » P



Périmètres de circulation pendant les JO : « Pour les résidents, il va falloir remplir les congélateurs » P