

## Découvrez la meilleure baguette du Pays Basque !

Eddy Gailing à 35 ans, il a voulu être boulanger depuis ses 4 ans. Il disait à sa mère : « Quand je serai grand je te ferai du bon pain » car celui qu'ils achetaient n'était pas bon.



On cuisine ensemble au Pays Basque © Getty

Eddy est boulanger depuis maintenant 20 ans il a un CAP et une mention en boulangerie. Il a acquis son expérience parmi les plus belles boulangeries du Pays Basque, comme Etchepare à Bayonne Loubere à Biarritz. Il réalise son apprentissage à la boulangerie des arènes à Bayonne et à la boulangerie du busquet à Anglet où il finit cadre ce qui lui permet de prendre confiance et de décider de s'installer avec son épouse qu'il a rencontré dans cette boulangerie.

Il sont donc installé depuis le 5 janvier 2023 à Anglet Sutar dans le nouveau quartier récemment construit au 1 avenue Marie et Pierre Elhorga. C'est une boulangerie tarterie snack café ou tout y est fait maison. On peut se restaurer sur place ou emporter.

Eddy privilégie les matières premières de qualités et des farines locales issues de l'agriculture biologique.

Tout provient d'un moulin régional « Gers Farine ». Le blés provient donc du sud-ouest. Tous leurs pains spéciaux sont bios et élaborés sur levain naturel pour une meilleure conservation et retrouver le goût des saveurs traditionnelles.

## La meilleure baguette du Pays Basque

C'est une baguette tradition qui est faite avec une farine label rouge et aussi un levain naturel en respectant une méthode de travail rigoureuse qui permet d'avoir une qualité gustative, esthétique et conservatrice.



Étant passionné par ce métier Eddy Gailing a participé au concours de la meilleure baguette du pays basque pour mettre en valeur son travail et l'artisanat.

Eddy a présenté sa baguette et son croissant au concours qui s'est déroulé au salon Horesta à Biarritz le lundi 20 Mars 2023, un concours organisé par la fédération de la boulangerie.

Il a donc été primé meilleure baguette par des jurys professionnels et il a également été classé 3ème pour au concours du meilleur croissant (concours organisé en parallèle).

Eddy son épouse et son équipe sont fiers d'avoir été récompensés pour leurs efforts et pour le travail fournit au quotidien pour satisfaire nos clients avec des produits de qualités.