



REVUE DE PRESSE

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Juin 2025 - Février 2026

SOMMAIRE

latribunedesboulangerspatissiers.fr (5 juin 2025)	Coupe du Monde de la Boulangerie et Coupe de France des Écoles : la boulangerie à l'honneur lors de Sirha Bake & Snack	7
www.resto-today.com (6 juin 2025)	La boulangerie d'aujourd'hui et de demain à l'honneur lors de Sirha Bake & Snack	9
boulangerie-bakery.com (10 juin 2025)	La Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles se préparent	10
www.tendances-restauration.com (11 juin 2025)	La Coupe du Monde de la Boulangerie confiée à GL events	11
SAVOURS & CO (02 juillet 2025)	SIRHA BAKE & SNACK 2026 PRÉPARE SES CONCOURS	12
boulangerie-bakery.com (8 juillet 2025)	Le Sirha Bake & Snack 2026 prépare ses grands concours de boulangerie	13
RESTAURATION COLLECTIVE (Aout - septembre 2025)	Des pains et viennoiseries entre tradition et modernité	15
resto.zepros.fr (14 octobre 2025)	Bake & Snack, un salon réinventé	17
www.snacking.fr (14 octobre 2025)	Sirha Bake & Snack 2026, la nouvelle vitrine mondiale de la french bakery et du snacking	20
LE REPUBLICAIN LORRAIN (18 octobre 2025)	Le CFA Camille-Weiss prépare la Coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie	23
LE REPUBLICAIN LORRAIN (18 octobre 2025)	Deux équipes de boulangers et pâtissiers du campus des métiers Camille-Weiss s'entraînent pour préparer la Coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie- viennoiserie	24
www.republicain-lorrain.fr (18 octobre 2025)	Le campus des métiers Camille- Weiss prépare la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie	25

www.tendances-restauration.com (25 octobre 2025)	SIRHA BAKE & SNACK 2026 : la boulangerie d'aujourd'hui et de demain à l'honneur	27
LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE (1er novembre 2025)	Boulangerie, pâtisserie et snacking au programme au salon Sirha Bake & Snack	28
PASSIONNEMENT ARTISAN (Novembre - décembre 2025)	SIRH/+ BAKE & SNACK	30
lecoeurdeschefs.com (19 novembre 2025)	Sirha Bake & Snack revient pour sa 26 édition à Paris	31
GRANDES CUISINES (Octobre - décembre 2025)	La boulangerie d'aujourd'hui et de demain à l'honneur au Sirha Bake & Snack 2026	37
ZEPROS BOUL-PAT (Decembre 2025)	Sirha Bake & Snack, l'art de la renaissance	38
www.tendances-restauration.com (4 décembre 2025)	La boulangerie d'hier et de demain	39
NEORESTAURATION (Decembre 2025)	Sirha Bake & Snake, 18-21 janvier	40
TENDANCES RESTAURATION (Decembre 2025)	LA BOULANGERIE D'HIER ET DE DEMAIN	41
LE REPUBLICAIN LORRAIN (16 decembre 2025)	Un trio en préparation pour la coupe de France des boulangers-pâtisseries	42
www.republicain-lorrain.fr (16 décembre 2025)	Forbach. Campus des métiers : un trio prépare la coupe de France des boulangers-pâtisseries	43
RESTAURATION COLLECTIVE (Decembre 2025)	LA BOULANGERIE AU CŒUR DU SIRHA BAKE & SNACK 2026	46
fr.finance.yahoo.com (18 décembre 2025)	Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier	47
www.lopinion.fr (18 décembre 2025)	Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier	49

www.challenges.fr (18 décembre 2025)	Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier	51
LE REPUBLICAIN LORRAIN (20 decembre 2025)	Un trio en préparation pour la coupe de France des boulangers-pâtisseries	54
LA TRIBUNE DES BOULANGERS PATISSIERS (Janvier - Fevrier 2026)	Fours Fringand partenaire des évènements du Sirha Bake & Snack	55
LA TRIBUNE DES BOULANGERS PATISSIERS (Janvier - Fevrier 2026)	Les concours sont-ils de réels accélérateurs de carrières?	56
tribunedesboulangerspatisseries.fr (5 janvier 2026)	Fours Fringand partenaire des évènements du Sirha Bake & Snack	57
LE COEUR DES CHEFS - ONLINE (8 janvier 2026)	Deux nouveaux pôles viennent compléter l'expérience	58
SAVOURS & CO (14 janvier 2026)	QUATRE SCÈNES QUI DÉCRYPTENT L'ENSEMBLE DU MARCHÉ, ET 4 CONCOURS MAJEURS POUR LA FILIÈRE	64
SAVOURS & CO (14 janvier 2026)	PROGRAMMATION DU SIRHA BAKE & SNACK	65
www.industrie-hoteliere.com (15 janvier 2026)	Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier	71
www.tendances-restauration.com (15 janvier 2026)	Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier	73
www.restauration-collective.com (15 janvier 2026)	Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier	75
www.lechef.com (15 janvier 2026)	Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier	77
www.letelegramme.fr (16 janvier 2026)	Des élèves du lycée Saint-Joseph de Concarneau en lice pour la Coupe de France des Écoles	78

LE TELEGRAMME (17 janvier 2026)	Des élèves de Saint-Joseph en lice pour la Coupe de France des Écoles	79
OUEST FRANCE (Du 17 au 18 janvier 2026)	Coupe de France de pâtisserie : la finale, cerise sur le gâteau	80
www.latoque.fr (19 janvier 2026)	Suivez les temps forts du Sirha Bake & Snack : Jour 1	81
www.latoque.fr (20 janvier 2026)	FEUILLETER LE DERNIER NUMÉRO	84
LE REPUBLICAIN LORRAIN (26 janvier 2026)	Ces apprentis en boulangerie se classent parmi les meilleurs de France	87
www.resto-today.com (26 janvier 2026)	Sirha Bake & Snack confirme sa mutation	88
www.lyonne.fr (26 janvier 2026)	Les apprentis du Cifa médaillés à Paris	90
www.republicain-lorrain.fr (26 janvier 2026)	Ces apprentis en boulangerie du campus des métiers Camille-Weiss parmi les meilleurs de France	92
www.lechef.com (26 janvier 2026)	Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif	96
www.restauration-collective.com (26 janvier 2026)	Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif	98
www.industrie-hoteliere.com (26 janvier 2026)	Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif	100
www.tendances-restauration.com (26 janvier 2026)	Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif	102
tribunedesboulangerspatisseries.fr (28 janvier 2026)	Sirha Bake & Snack confirme sa mutation : avec lui, la French Bakery est plus forte que jamais !	104
www.latoque.fr (28 janvier 2026)	Luc Dubanchet : « Le Bake & Snack est une vitrine de la boulangerie à la française »	108
LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE-PATISSERIE (1er février 2026)	La pépinière des jeunes talents	110

LE TELEGRAMME (07 fevrier 2026)

La jeune Berriennaise Emie Le
Menager championne de France de
pâtisserie

111

boulangerie-bakery.com (9 février
2026)

La Coupe de France des Écoles
2026

112

Coupe du Monde de la Boulangerie et Coupe de France des Écoles : la boulangerie à l'honneur lors de Sirha Bake & Snack

Lors de la dernière édition de Sirha Lyon en janvier dernier, GL events annonçait le rachat du salon Européen et sa mutation vers Sirha Bake & Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Toute la French Bakery et le snacking à l'export se donnent rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles.

C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, rendez-vous phare du salon.

Symbole de partage de savoir et de savoir-faire international mais aussi d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflet de l'excellence de toute une profession. Depuis sa création en 1992 par l'Association pour la Promotion de la Boulangerie Artisanale (APBA) et jusqu'alors organisé par l'équipe de France de la Boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) et Ekip avec le soutien de GL events le concours n'a eu de cesse d'accompagner les mutations du secteur pour guider les boulangers d'aujourd'hui et les talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, dont le président d'Honneur est Christian Vabret, est la compétition référente de la Boulangerie mondiale.

La Coupe du Monde de la Boulangerie revient pendant Sirha Bake & Snack, le **mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026**.

« Cette 13^e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie promet d'être une véritable vitrine d'envergure internationale pour tout le secteur, s'enthousiasme **Dominique Anract**, Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. Le niveau des candidats est de plus en plus impressionnant à chaque édition, ceux-ci visant toujours plus haut pour atteindre un niveau d'excellence inédit ! Cette compétition rassemble les meilleures équipes de boulangerie du monde, et quelle fierté fut la nôtre en 2024 lors de la victoire de l'Équipe de France, représentée alors par Franck Fortier, Fabien Nolay, Xavier Sacriste et coachée par Grégoire Bardet. Cette victoire souligne le savoir-faire de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries ! »

10 équipes d'autant de pays différents chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique seront évaluées à la fois leur maîtrise technique et leur créativité artistique autour de différentes épreuves.

Pour savoir qui succèdera à la **France**, vainqueur de l'édition 2024 après 16 ans de disette, rendez-vous le lundi 21 janvier, lors de la remise des prix qui aura lieu sur la scène *Sirha Bake Contests*, au plein cœur de Sirha Bake & Snack.

Les deux premiers jours de Sirha Bake & Snack dimanche 18 et lundi 19 janvier c'est l'incontournable **Coupe de France des Écoles** qui prend place sur la scène concours *Sirha Bake Contests*. Les apprentis boulangers auront deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école. Cette compétition est à la fois une célébration et la promotion de la qualité de l'enseignement en France, où près de **12 millions de clients** passent chaque jour la porte de l'une des **33 000 boulangeries** du pays.

Quatre équipes mixtes de 3 candidats s'affronteront pendant 5h à travers la catégorie «**Espoir**» le **dimanche 18 janvier** et quatre autres se défieront dans la catégorie «**Excellence**» le **lundi 19 janvier 2026**, lors de Sirha Bake & Snack.



Pour en savoir plus : www.sirha-europain.com

La boulangerie d'aujourd'hui et de demain à l'honneur lors de Sirha Bake & Snack

Lors de la dernière édition de Sirha Lyon en janvier dernier, GL events annonçait le rachat du salon Européen et sa mutation vers Sirha Bake et Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Toute la French Bakery et le snacking à l'export se donnent rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles. C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, rendez-vous phare du salon.

[PDF \(136 Ko\)](#)

Télécharger

SIRHA BAKE & SNACK
LE MONDE EN PARIS 2026



SIRHA BAKE & SNACK
COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2026
COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2026
[PARIS PORTE DE VERSAILLES, 18-21 JANVIER 2026](#)

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE ET COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES : LA BOULANGERIE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN À L'HONNEUR LORS DE SIRHA BAKE & SNACK

Lors de la dernière édition de Sirha Lyon en janvier dernier, GL events annonçait le rachat du salon Européen et sa mutation vers Sirha Bake & Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Toute la French Bakery et le snacking à l'export se donnent rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles.
C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, rendez-vous phare du salon.

Symbole de partage de savoir et de savoir-faire international mais aussi d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflet de l'excellence de toute une profession. Depuis sa création en 1992 par l'Association pour la Promotion de la Boulangerie Artisanale (APBA) et jusqu'à lors organisée par l'équipe de France de la Boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) et Ekip - avec le soutien de GL events - le concours n'a eu de cesse d'accompagner les mutations du secteur pour garder les boulangers d'aujourd'hui et les talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, dont le président d'Honneur est Christian Vabret, est la compétition référente de la Boulangerie mondiale.

La Coupe du Monde de la Boulangerie revient pendant Sirha Bake & Snack, le **mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026**.

« Cette 13^e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie promet d'être une véritable vitrine d'envergure internationale pour tout le secteur, s'enthousiasme **Dominique Anract**, Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. Le niveau des candidats est de plus en plus impressionnant à chaque édition, ceux-ci vivant toujours plus haut pour atteindre un niveau d'excellence inédit ! Cette

La Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles se préparent

Lors de la dernière édition de **Sirha Lyon** en janvier dernier, **GL events** annonçait le rachat du salon **Europain** et sa mutation vers **Sirha Bake & Snack**, en partenariat capitalistique avec **Ekip**, les équipementiers du goût. Toute la " French Bakery et le snacking à l'export se donneront donc rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles. C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, rendez-vous phare du salon. Symbole de partage de savoir et de savoir-faire international mais aussi d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflet de l'excellence de toute une profession. Depuis sa création en 1992 par l'Association pour la Promotion de la Boulangerie Artisanale (APBA) et jusqu'alors organisé par l'équipe de France de la Boulangerie, la **Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Français e** (CNBPF) et Ekip avec le soutien de GL events le concours n'a eu de cesse d'accompagner les mutations du secteur pour guider les boulangers d'aujourd'hui et les talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, dont le président d'Honneur est Christian Vabret, est la compétition référente de la Boulangerie mondiale. Elle revient donc pendant Sirha Bake & Snack, le mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026. 10 équipes d'autant de pays différents chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique seront évaluées à la fois leur maîtrise technique et leur créativité artistique autour de différentes épreuves. Pour savoir qui succèdera à la France, vainqueur de l'édition 2024 après 16 ans de disette, rendez-vous le lundi 21 janvier, lors de la remise des prix qui aura lieu sur la scène Sirha Bake Contests, au plein cœur de Sirha Bake & Snack. Par ailleurs, les deux premiers jours de Sirha Bake & Snack, le dimanche 18 et le lundi 19 janvier, l'incontournable **Coupe de France des Ecoles** prendra place sur la scène concours Sirha Bake Contests. Les apprentis boulangers auront deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école. Cette compétition est à la fois une célébration et la promotion de la qualité de l'enseignement en France. Quatre équipes mixtes de 3 candidats s'affronteront pendant 5 h à travers la catégorie " Espoir le dimanche 18 janvier et quatre autres se défieront dans la catégorie " Excellence le lundi 19 janvier 2026, lors de Sirha Bake & Snack.

La Coupe du Monde de la Boulangerie confiée à GL events



DR

À l'occasion du dernier Sirha Lyon, [GL events](#) annonçait le rachat du salon Européen, transformé en Sirha Bake & Snack. Le groupe organise ainsi la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, l'un des rendez-vous phare du salon.

Elle se tiendra les 20 et 21 janvier 2026 et verra s'affronter dix équipes composées de trois candidats, spécialisés dans le Pain, la Viennoiserie et la Pièce Artistique. Ils seront évalués sur leur maîtrise technique et leur créativité artistique, lors de différentes épreuves. « *Cette 13e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie promet d'être une véritable vitrine d'envergure internationale pour tout le secteur*, explique Dominique Anract, Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. *Le niveau des candidats est de plus en plus impressionnant à chaque édition, ceux-ci visant toujours plus haut pour atteindre un niveau d'excellence inédit ! Cette compétition rassemble les meilleures équipes de boulangerie du monde, et quelle fierté fut la nôtre en 2024 lors de la victoire de l'Equipe de France, représentée alors par Franck Fortier, Fabien Nolay, Xavier Sacriste et coachée par Grégoire Bardet. Cette victoire souligne le savoir-faire de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries !* »

Un autre concours aura lieu à l'occasion du Sirha Bake & Snack, les 18 et 19 janvier : la Coupe de France des Écoles. Elle verra les meilleurs apprentis boulangers s'affronter dans deux catégories différentes, la catégorie Espoir et la catégorie Excellence.



FOODNEWS

SIRHA BAKE & SNACK 2026

PRÉPARE SES CONCOURS

Lors de la dernière édition de Sirha Lyon en janvier dernier, GL events annonçait le rachat du salon Européen et sa mutation vers Sirha Bake & Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Toute la French Bakery et le snacking à l'export se donnent rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles. C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, rendez-vous phare du salon.

L'EXCELLENCE DE LA PROFESSION

Symbole de partage de savoir et de savoir-faire international mais aussi d'esprit d'équipe, la Coupe du Monde de la Boulangerie est le reflet de l'excellence de

toute une profession. Depuis sa création en 1992 par l'Association pour la Promotion de la Boulangerie Artisanale (APBA) et jusqu'alors organisé par l'équipe de France de la Boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) et Ekip —avec le soutien de GL events— le concours n'a eu de cesse d'accompagner les mutations du secteur pour guider les boulangers d'aujourd'hui et les talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, dont le président d'Honneur est Christian Vabret, est la compétition référente de la Boulangerie mondiale. 10 équipes d'autant de pays différents, chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique, seront évaluées à la fois leur maîtrise technique et leur créativité artistique autour de différentes épreuves. La

Coupe du Monde de la Boulangerie revient pendant Sirha Bake & Snack, le mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026. Les deux premiers jours de Sirha Bake & Snack — le dimanche 18 et le lundi 19 janvier— c'est l'incontournable Coupe de France des Ecoles en BVP qui prend place sur la scène concours Sirha Bake Contests. Les apprentis boulangers et pâtisseries auront deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école. Cette compétition est à la fois une célébration et la promotion de la qualité de l'enseignement en France. Cinq équipes mixtes de trois candidats s'affronteront pendant 6h à travers la catégorie "Espoirs" le dimanche 18 janvier et cinq autres équipes mixtes se défieront dans la catégorie "Excellence" le lundi 19 janvier 2026, lors de Sirha Bake & Snack.

Le Sirha Bake & Snack 2026 prépare ses grands concours de boulangerie



C'était annoncé lors de la dernière édition du **Sirha Lyon**, le rachat du salon Européen par **GL events** poursuit sa mutation vers **Sirha Bake & Snack**, en partenariat capitalistique avec **Ekip, les équipementiers du goût**. Toute la " French Bakery et le snacking à l'export se donneront rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles. C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, rendez-vous phare du salon. Symbole de partage de savoir et de savoir-faire international mais aussi d'esprit d'équipe, la Coupe du Monde de la Boulangerie est le reflet de l'excellence de toute une profession. Depuis sa création en 1992 par l'**Association pour la Promotion de la Boulangerie Artisanale (APBA)** et jusqu'alors organisé par l'**Équipe de France de la Boulangerie**, la **Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF)** et **Ekip** avec le soutien de GL events le concours n'a eu de cesse d'accompagner les mutations du secteur pour guider les boulangers d'aujourd'hui et les talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, dont le président d'Honneur est **Christian Vabret**, est la compétition référente de la Boulangerie mondiale. 10 équipes d'autant de pays différents, chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique, seront évaluées à la fois leur maîtrise technique et leur créativité artistique autour de différentes épreuves. La Coupe du Monde de la Boulangerie revient pendant Sirha Bake & Snack, le mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026.

La Coupe de France des Écoles

Les deux premiers jours de Sirha Bake & Snack le dimanche 18 et le lundi 19 janvier c'est l'incontournable **Coupe**

de France des Ecoles en BVP qui prendra place sur la scène concours **Sirha Bake Contests**. Les apprentis boulangers et pâtisseries auront deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école. Cette compétition est à la fois une célébration et la promotion de la qualité de l'enseignement en France. Cinq équipes mixtes de trois candidats s'affronteront pendant 6h à travers la catégorie " Espoirs le dimanche 18 janvier et cinq autres équipes mixtes se défieront dans la catégorie " Excellence le lundi 19 janvier 2026, lors de Sirha Bake & Snack.



CARNET DES EXPERTS
nutrition produits

En France, le pain reste un incontournable de notre alimentation. Présent en restauration collective, il se démultiplie pour varier les plaisirs, tout autant qu'il s'avère symbolique de la lutte antigaspillage. Compléments de cette filière boulangère, les viennoiseries accompagnent les pauses, du petit-déjeuner au goûter.

Par Karine Averty



©Shutterstock

Des pains et viennoiseries entre tradition et modernité



©Bridor

Malgré les débats récurrents sur ses bienfaits nutritionnels et une consommation en baisse depuis plusieurs décennies, le pain conserve une place de choix dans l'alimentation quotidienne. En restauration collective, il est même devenu un véritable allié, réinventé et valorisé pour répondre aux attentes des convives, aux contraintes Egalim et à la lutte contre le gaspillage.

Diversité et nouvelles tendances

Finie l'époque du pain unique ! Aujourd'hui, la demande se tourne vers la diversité des goûts et des formats : pains aux céréales, complets, tranchés, en boules, etc., sans oublier l'essor du bio, notamment dans la restauration scolaire. Les habitudes des consommateurs, influencées par la grande distribution et le snacking, privilégient le retour à la tradition et à la naturalité (pains au son, au levain, aux graines...), tout autant que la créativité en boulangerie. Elle est sous le feu des projecteurs, grâce aux incursions dans les cuisines d'ailleurs : pita, ciabatta, bagel ou pain nordique se retrouvent désormais dans toutes sortes de prestations. Parallèlement, des tendances comme le sans gluten s'installent pro-

gressivement. Les Crous ne s'y sont pas trompés, démultipliant les idées pour leurs sandwiches, avec le pain bretzel pour le Woody's (crudités, thon, sauce soja salée) ou le pain bagnat pour le Brie Ganté (avec porc rôti, brie, confit de figue, raisin et miel). Les salons professionnels, comme le Sirha Bake & Snack (voir encadré), Serbotel à Nantes avec le Mondial du Pain ou Exp'Hotel Bordeaux avec le Trophée Mickaël Morieux (boulangers pros et apprentis), témoignent du dynamisme de la filière.

La touche plaisir

Croissants, pains au chocolat ou pains au lait restent pour leur part synonymes de gourmandise et de convivialité. Qu'il s'agisse des petits-déjeuners (entreprise, internat, Ehpad...), des pauses ou des goûters, ils rythment les moments de détente. Si leur consommation n'est pas essentielle, celle-ci garde une dimension affective et culturelle forte. En maison de retraite, le croissant du dimanche est un plaisir attendu. La restauration collective fait essentiellement appel à des produits industriels ou semi-industriels, souvent surgelés, crus ou cuits. Bridor (qui affiche des recettes Clean Label) décline ainsi plusieurs gammes,

comme les Savoureux (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, chaussons aux pommes) en version prêt-à-pousser et prêt-à-cuire, et en plusieurs formats pour répondre aux différents instants de consommation. Autre gamme, les Irrésistibles, et ses notes intenses en bouche grâce à ses touches de lait et de crème, associées à un feuilletage pur beurre. La marque propose aussi des pains, notamment ses Baguettes, mises à l'honneur sur Snack Show en avril 2025. Ces demi-baguettes polyvalentes sont idéales pour les sandwiches, avec par exemple la Baguettine Caractère (140 g) et la Baguettine Gourmet aux graines (140 g), qui affichent un visuel rustique attractif. De nombreuses idées recettes accompagnent les professionnels pour les inspirer : Poulet teriyaki (avec la Baguettine Gourmet aux graines), Club sandwich façon focaccia, ou encore le crodwich Bun'n'Roll, très tendance... À noter que l'an dernier, Bridor avait annoncé une baisse de la teneur en sel, avec, au terme d'un plan sur trois ans, 100 % de ses pains qui afficheront un taux inférieur ou égal à 1,3 g pour 100 g de produits cuits (sans compromis sur la qualité et la saveur). Autre marque bien présente sur le marché, Banquet d'Or (groupe Vandemoortele) propose également des viennoiseries (classiques et mini, du chausson aux pommes à la tresse aux noix de pécan et sirop d'érable, en passant par le croissant fourré choco-noisette) et des pains (pain burger à l'oignon, petit pain multigrain, pain kebab, pain à trancher L'intense Nordique...). La Grande Boulangerie de Paris fait également partie des incontournables en restauration collective, forte de ses engagements pour

SALON SIRHA BAKE & SNACK EN JANVIER 2026

Racheté par GL events, le salon Européen se mue en Sirha Bake & Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Rendez-vous à Paris Porte de Versailles du 18 au 21 janvier 2026 pour explorer les nouveautés et produits phares des exposants, profiter des démonstrations et dégustations, soutenir les concours tels que la Coupe du Monde de la Boulangerie, la Coupe de France des Écoles... Site : www.sirha-bakeandsnack.com.

produire bon, sain, local et durable» : filières agroécologiques pour ses farines (Label Rouge, AB, Bleu-Blanc-Cœur), fermentation lente, levain maison rafraîchi quotidiennement, etc.

Des idées antigaspi

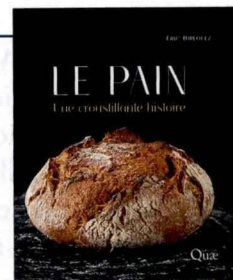
Autre enjeu majeur : le gaspillage. Le pain, produit emblématique, est devenu le fer de lance de cette bataille. Les établissements ont mis en place plusieurs stratégies : placement du pain en fin de self pour limiter les prises excessives, suppression de la gratuité à volonté, grammage adapté... Des outils pédagogiques, comme les «gâchimètres» ou les bacs «gaspi-pain», rendent visibles les quantités jetées, sensibilisant convives et personnels. Dans certains collèges et lycées, des équivalences chiffrées (quantité de pain correspondant au coût d'un jeu vidéo ou d'une paire de baskets, par exemple) marquent davantage les esprits. Ces initiatives transforment les consommateurs en véritables «consommateurs», avec des progrès notables ces dernières années. Le pain non consommé peut aussi être retravaillé et transformé en pudding, pain perdu ou chapelure (voir l'article sur la ville de Saint-Denis dans *Restauration Collective* n°365,

novembre 2024). Au collège du Mont Saint-Rigaud à Deux-Grosnes dans le Rhône, les élèves sont sensibilisés au gaspillage alimentaire avec, près de la table de tri, un bac spécial pour le pain afin qu'ils prennent conscience des restes, qui sont destinés aux poules et canards. Avec 12 flûtes pour 200 convives, le gaspillage est bien maîtrisé. C'est un boulanger de Monsols qui fournit ces flûtes, tandis que les pains tressés au levain proviennent d'un paysan boulanger à Ouroux. La restauration collective tient souvent à miser sur la qualité et la proximité, comme au lycée de la Plaine de l'Ain à Ambérieu-en-Bugey, où une double offre de miches de pain local et bio (30 g et 50 g) est proposée.

Si le pain n'est plus systématiquement l'aliment central des repas, il demeure une base de l'alimentation française et un marqueur culturel fort. À l'heure où la créativité boulangère explose et où la filière se modernise, dans son approche artisanale ou industrielle, le pain et les viennoiseries continuent d'incarner ce mélange unique de tradition et d'innovation... dont on peut difficilement se passer. Rien de tel qu'une bonne odeur de pain ou de croissant pour susciter l'appétit!

Ouvrage

Ingénieur agronome et sociologue, Éric Birlouez a fait paraître il y a un an l'ouvrage *Le pain, une croustillante histoire* aux éditions Quae. Il y raconte la petite et grande histoire du pain, remontant aux origines, faisant défiler les siècles pour nous montrer le rôle clé qu'il a joué en France : «Sous Louis XIV, le peuple manque souvent de pain»; «XIX^e siècle : le triomphe du pain blanc et des viennoiseries»... Le livre évoque les «pionniers du pain naturel aux paysans boulangers d'aujourd'hui», les innovations et nouvelles attentes des consommateurs. Le voyage se poursuit de nos spécialités d'ici aux pains du monde, pour un croustillant tour d'horizon!



Bake & Snack, un salon réinventé



Les équipes d'Ekip et de GL Events lors de la conférence de presse du 14 octobre 2025.

MD

Exit Sirha Européen, bienvenue Bake & Snack. GL Events et Ekip ont dévoilé les nouveautés du salon, qui se tiendra en janvier 2026.

Sommaire

- [Bake & Snack, un nouveau salon](#)
- Un visitorat international et qualifié
- Plus de snacking et de café
- Des concours, dont un nouveau trophée
- 2026, une édition augmentée

Bake & Snack, un nouveau salon

Exit Sirha Européen, bienvenue à **Bake & Snack**, qui se tiendra du **18 au 21 janvier 2026** dans le Hall 1 du

parc des expositions de Versailles (Paris 15e). Si l'annonce avait été faite lors du **Sirha à Lyon, en janvier 2025**, on en sait désormais plus sur ce **salon « réinventé »**. « *Nouvelle dynamique, nouveau nom. Ce salon devient la référence du snacking. On ouvre la nomenclature sur le snack* », déclare **Luc Dubanchet, directeur général délégué de GL Events**. Et **Damien Timperio**, directeur de **GL Events Exhibitions** de compléter : « *On vient pousser l'écosystème de GL exhibitions et développer l'internationalisation* ». Un nouveau dynamisme donc, confirmé par **Antoine Lemerle**, président d' **Ekip**, copropriétaire du salon avec **GL Events**.

Un visitorat international et qualifié

Depuis 2022, le salon a gagné en popularité et est devenu la vitrine de la BVP dans le monde. « *Lors de la précédente édition, en 2024, 17 % des 31 960 visiteurs étaient d'ailleurs une clientèle internationale venant de 105 pays. Un visitorat global en hausse de 27 % par rapport à 2022* », détaille **Annaïse Descamps, directrice communication et marketing de GL Events**. Des chiffres qui devraient encore progresser pour l' **édition 2026**. A date, plus de 400 marques ont déjà répondu présentes et « *la surface est augmentée de 1 500 m2, pour atteindre 11 500 m2. Le salon s'est structuré, il va bien. Nous avons déjà 120 nouveaux exposants* », précise **Luc Dubanchet**.

Plus de snacking et de café

Et si la boulangerie et la scène sucrée occupe environ 80 % de la surface, 23 % seront consacrés au **snacking**, et (autre nouveauté) au **café**. « *Cela correspond à l'évolution de la boulangerie* », déclare **Luc Dubanchet**. Désormais **en 2025, 8 boulangeries sur 10** proposent du **snacking**. Et **12 millions de personnes** fréquentent une **boulangerie chaque jour**, et **52 % des Français choisissent la boulangerie pour la pause déjeuner**. Aussi les visiteurs viennent chercher l'inspiration, comprendre l'évolution du marché. D'autant que grâce à la nouvelle appli et l'intelligence artificielle, un parcours personnalisé en temps réel devrait leur être proposé. Et pour mieux appréhender l'évolution du secteur, rien de tel que les **conférences**. Déjà de nombreux professionnels ont répondu présents : **Jean-François Feuillette, David Giraudeau (La Mie Câline), Nicolas Riché (Columbus Café, Krispy Kreme)**, ou **Jean-Marc Conrad (Marie Blachère), Vincent Doumerc, directeur général de Franprix**. Parmi les conférences affichées franchement axées sur le **snacking**, le programme (**disponible en ligne**) mentionne par exemple des thématiques autour des géants américains du snacking ou un zoom sur le fried chicken.

Des concours, dont un nouveau trophée

Bien sûr le salon est le lieu et la scène des **concours** : 4 en tout dont la fameuse **Coupe du Monde de la Boulangerie**. « *10 équipes venant des 5 continents s'affronteront. La France va remettre son titre en jeu* », explique **Dominique Anract**, président de la **CNBPF**. Mais aussi la **Coupe de France de la Boulangerie** et la sélection Europe de la **Coupe du monde de la Pâtisserie**.

Et le 4e ? C'est un petit nouveau : le **Trophée International de Pâtisserie Chocolaterie française**, sous la houlette de Nathalie Bohbot. « *Ce trophée permettra de mettre à l'honneur les réalisations commerciales comme le flan, les madeleines, la tarte Bourdaloue ou encore les bouchées au chocolat* », déclare-t-elle. Enfin les **Sirha Bake & Snack Awards**, dont Zepros était **partenaire en 2024**, seront révélés le 18 janvier 2026.

2026, une édition augmentée

Une édition 2026 qui s'annonce riche de découvertes et de rencontres. Un salon référence aussi bien en France qu'à l'international pour les artisans, entrepreneurs et industriels de la boul'pat et du snacking.

Sirha Bake & Snack 2026, la nouvelle vitrine mondiale de la french bakery et du snacking



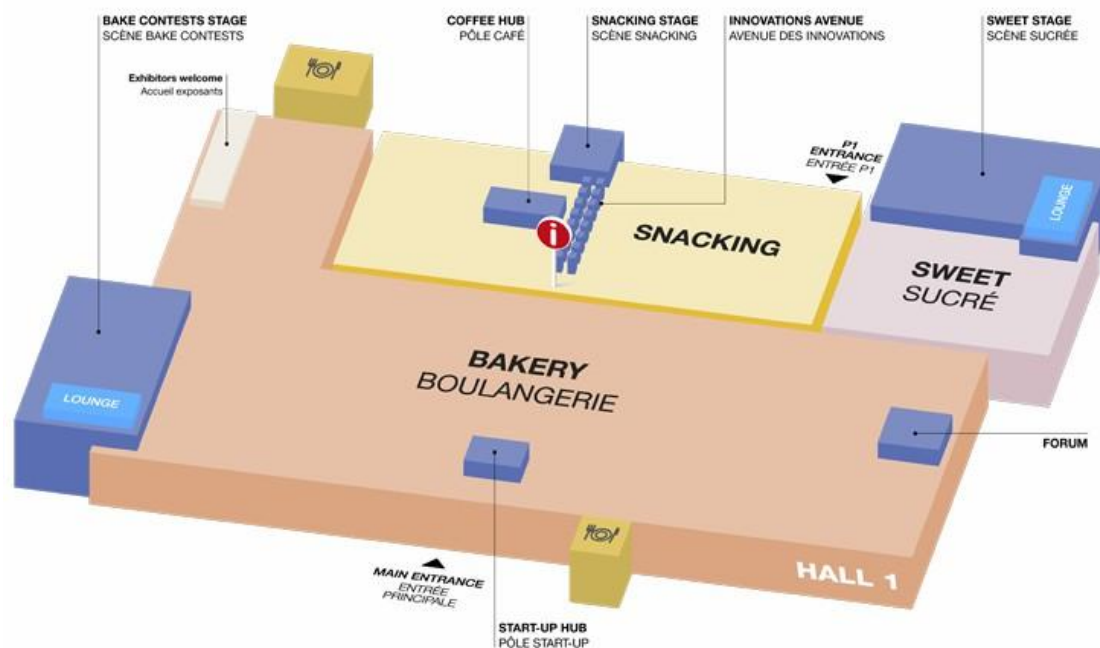
Nouvelle identité, nouvelles ambitions, Sirha Bake & Snack compte bien s'imposer comme le rendez-vous international de référence pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie, du snacking et de l'univers du café. Sous la houlette de [Sirha Food](#) et de GL Events Exhibition, la prochaine édition, 26e du genre, prévue du 18 au 21 janvier 2026, se veut l'incarnation d'un secteur en pleine mutation et la vitrine mondiale de la branche.

C'est sous les ors de la Samaritaine que **Luc Dubanchet**, directeur général de **Sirha Food**, de **Damien Timpiero**, DG de GL Events Exhibitions et de leur équipes ont dévoilé les contours du Salon **Sirha Bake & Snack 2026**. Devant un parterre de professionnels et journalistes, ils ont présenté un salon repensé, plus international et plus transversal qui se tiendra du 18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles. Autour d'eux, les représentants de la filière et des concours ont salué une dynamique collective, symbole d'un secteur en pleine mutation où la French Bakery rayonne désormais bien au-delà de ses frontières.

Un salon repensé pour un écosystème global et international

En ouverture, Luc Dubanchet a rappelé la portée de l'événement en évoquant « *une nouvelle porte ouverte sur le monde, un carrefour d'idées et d'opportunités* ». Le salon franchit une nouvelle étape, s'affirmant comme un hub international de la French Bakery et du snacking. Pour Damien Timpiero, l'enjeu est de « *garder l'ADN du salon tout en l'élargissant aux nouveaux usages, du coffee shop à la restauration boulangère* ». Cette édition rassemblera plus de 450 exposants et marques, dont 15 % d'internationaux, répartis sur 11 500 m² de stands nets. L'objectif est de renforcer les échanges entre les différents maillons de la filière depuis les artisans

boulangers aux groupes industriels, en passant par les meuniers, équipementiers et franchises. « *La France a une légitimité naturelle pour incarner la vitrine mondiale du pain et de la viennoiserie* », . " Une dynamique saluée par **Antoine Lemerle** , président d' **Ekip**, qui réunit les constructeurs français de matériels de boulangerie qui a rappelé la nécessité de " *cultiver cet héritage à travers un salon d'envergure internationale* " .



Transmission et inspiration, parmi les moteurs du salon

La dimension humaine et pédagogique est au coeur du Salon Sirha Bake and Snack 2026, n'ont pas manqué de souligner les intervenants. **Laura Perrin-Demeux** , responsable des contenus chez Sirha Food, a dévoilé un programme riche, réparti sur quatre grandes scènes dont **le Forum** , pour débattre des mutations du secteur et des nouveaux modèles économiques : la **Scène Snacking** , dédiée aux tendances et stratégies de croissance, la **Scène Bake Contest** , où se dérouleront les compétitions boulangères et la **Scène Sucrée** , consacrée à la pâtisserie et au chocolat. Les concours internationaux constitueront le coeur battant du salon, avec la **Coupe de France des Écoles** (18-19 janvier), la 32e édition de la **Coupe du Monde de la Boulangerie** (20-21 janvier), la **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** et, nouveauté, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** . Ces compétitions rassembleront de nombreuses équipes internationales, confirmant la vocation mondiale de l'événement. Pour **Dominique Anract**, président de la Confédération de la Boulangerie et de la Pâtisserie française, « *cette diversité de styles et de cultures nourrit une émulation formidable et stimule l'excellence* » . Près de 130 chefs, experts et invités animeront plus de 60 talks et masterclasses, abordant des sujets tels que l'hybridation des formats, la nutrition, les farines durables ou encore l'attractivité des métiers auprès des jeunes générations.. Pour en témoigner et débattre, de nombreuses figures reconnues comme **Éric Kayser**, **Jean-François Feuillet**, **Nadia Samut**, **Thomas Subrin (MOF)**, **Jean-Marc Conrad (Boulangeries Marie Blachère)** **Maxime Lefebvre (Mamatte)** partageront leur expérience et leur vision d'un métier en pleine renaissance.

Snacking et le café, parmi les nouveaux piliers de l'hybridation du secteur

Avec plus de 1 500 m² de stands nets dédiés à la restauration boulangère et au snacking, soit 23 % de la surface totale, cette édition consacre pleinement la montée en puissance des offres hybrides. **Luc Dubanchet** a rappelé que « *ces évolutions traduisent la transformation profonde de la consommation entre rapidité, plaisir et exigence de qualité* ». La stratégie s'appuie sur trois piliers qui portent sur l'innovation, l'internationalisation et la diversification. Le Pôle Start-up, véritable incubateur d'idées, accueillera 30 jeunes entreprises, soit 20 de plus que pour la dernière édition. Elles présenteront des solutions dans les services digitaux, les process, les ingrédients ou le design de l'expérience client. Le snacking, désormais au coeur du salon, occupera près d'un quart (23 %) de la surface d'exposition avec près de 2 000 m² dédiés à la restauration boulangère, avec des marques emblématiques et de nouveaux acteurs du snacking. La création d'un Pôle Café est une autre évolution majeure, reflet de la mutation du marché. Et **Paul Boivin**, délégué général de la FEB, d'affirmer que " *Le café n'est plus un simple complément, c'est une expérience client à part entière* ". Ce dernier a également rappelé l'engagement de la fédération sur de nouveaux grands chantiers dans la réduction du sucre et la promotion d'une pâtisserie plus saine et responsable, preuve que la gourmandise peut rimer avec conscience.

Un salon ouvert sur les professionnels et les nouveaux publics

« *Sirha Bake and Snack est avant tout un lieu d'inspiration et de rencontres* », a déclaré **Annaïse Descamps**, directrice de la communication et du marketing de Sirha Food. Le visitorat, déjà en forte progression en 2024 avec 32 000 visiteurs issus de 105 pays, confirme l'attractivité internationale de l'événement (17 %). L'application SirhaConnect, entièrement repensée, facilitera la mise en relation entre visiteurs et exposants, tout en proposant des parcours personnalisés grâce à l'intelligence artificielle. Le Comptoir de l'emploi, créé avec le collectif *Je ne suis pas un CV*, accompagnera les professionnels en reconversion et les étudiants qui représentent près de 8 % des visiteurs. Enfin, les Sirha Bake and Snack Awards, remis le 18 janvier à 18 h, récompenseront les innovations majeures de la filière dans sept catégories, tandis que l' **Avenue de l'Innovation** présentera les 20 " **Pépites de la Boulangerie** " portées par le magazine *onoré Le Mag*, en partenariat avec la Fédération des Entreprises de Boulangerie. Et Luc Dubanchet de saluer " *une énergie collective, un écosystème humain dense et passionné. Nous ne sommes pas simplement des organisateurs d'événements, nous construisons des plateformes d'échanges et d'impact pour toute une filière mais aussi un lieu de business* ."



[Visualiser la page source de l'article](#)

Le CFA Camille-Weiss prépare la Coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie

Michel Levillain

Deux équipes d'apprentis du campus des métiers Camille-Weiss de Forbach se lancent dans une aventure : celle d'une participation à la Coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris. Pour valider leurs dossiers, ils sont notamment coachés par Pierre Pedalletti, spécialiste du travail sur le sucre d'art.

Le campus des métiers Camille-Weiss de Forbach se lance dans un nouveau défi. Il s'agit « de participer pour la première fois à la Coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris en janvier dans le cadre de l'Europain », explique le directeur, David Mazzon.

Deux équipes ont été formées, sous la houlette de Marvin Garcia, responsable de la section boulangerie, « pour concourir dans les catégories Espoir et Excellence ».

Pierre Pedalletti soutien de choix

Pour pouvoir prétendre à l'accession au concours, « il y a une première sélection sur dossier, avec plusieurs pièces à réaliser sur le thème du bicentenaire de la photographie », détaille Marvin Garcia. Des pièces de boulangerie servant de socle pour des entremets au chocolat, respectant la thématique. La créativité autant que le talent et la maîtrise de cet art sont de rigueur, et Marvin Garcia y veille, en coachant les jeunes. Flora Bachir, Léna Helck et Alexandre Ietro pour la catégorie Excellence, Simon Lett, Benjamin Duteurtre et Olwenn Orven pour la catégorie Espoir.

Pour les aider, le campus des métiers a fait appel à un spécialiste, reconnu notamment dans le travail artistique du sucre, Pierre Pedalletti. À 23 ans, il a travaillé dans de grandes maisons, avec des meilleurs ouvriers de France, et a participé à plusieurs concours. Durant deux jours, il a fait profiter les jeunes de son talent pour qu'ils créent la pièce qu'ils doivent proposer au jury pour être retenus. S'il œuvre au Luxembourg, il continuera à les suivre à distance.

Autre soutien, celui de Florian Stephanus, apprenti au Camille-Weiss, qui a remporté plusieurs titres, dont celui de meilleur apprenti de France et meilleur jeune boulanger de France en 2022.

Première étape : la sélection mi-novembre

Si les équipes, et surtout Marvin Garcia, veillent sur le secret de leurs réalisations, il faut déjà envisager une suite. « La commission doit se réunir mi-novembre, pour décider des six équipes finalistes dans chaque catégorie », explique Marvin Garcia. « Si nous sommes retenus, nous recevrons une nouvelle "fiche-commande" pour le côté boulangerie et le côté pâtisserie, avec de nouvelles contraintes à ajouter à notre projet. »

Et ensuite, tout le monde devra être prêt pour le grand jour, le concours, en janvier, « avec ces pièces qu'il faudra réaliser sur place ». Avec d'autres qui s'ajouteront, comme le pain et les viennoiseries, toujours sur la même thématique, celle de l'image et de la photo. Une idée que le formateur, plus que perfectionniste, a déjà anticipé...



Pierre Pedalletti, spécialiste, notamment, en sucre d'art, est venu soutenir les équipes du campus des métiers Camille-Weiss qui veulent participer au concours national des écoles de boulanger-pâtissier. Photo Michel Levillain

Michel Levillain



Edition : 18 octobre 2025 P.17
Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Périodicité : Quotidienne
Audience : 352000



Journaliste : -
Nombre de mots : 25
Ed. locales : Edition de Forbach

[Visualiser la page source de l'article](#)

Deux équipes de boulangers et pâtisseries du campus des métiers Camille-Weiss s'entraînent pour préparer la Coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie-viennoiserie



Photo Michel Levillain

0_y5fIX-1G0QjS6VA8tZJcPygD4goVEZDw3Dodp4l-fvPH48OagjFJ3saTrewx2ex84oXgbuTWWKMibZZObYITxp4f5K1HKamZPRbc4SybYNmMy

Le campus des métiers Camille-Weiss prépare la coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie

Deux équipes d'apprentis du campus des métiers Camille-Weiss de Forbach se lancent dans une aventure, celle d'une participation à la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris lors de l'Europain. Pour valider leurs dossiers, ils sont notamment coachés par Pierre Pedalletti, spécialiste, notamment, du travail sur le sucre d'art.



Pierre Pedalletti, spécialiste, notamment, en sucre d'art, est venu soutenir les équipes du campus des métiers Camille-Weiss qui veulent participer au concours national des écoles de boulanger-pâtissier. Photo Michel Levillain

Le campus des métiers Camille-Weiss de Forbach se lance dans un nouveau défi. Il s'agit « de participer pour la première fois à la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris en janvier dans le cadre de l'Europain ; », explique le directeur, David Mazzon. Deux équipes ont été formées, sous la houlette de Marvin Garcia, responsable de la section boulangerie, « pour concourir dans les catégories Espoir et Excellence ».

Pierre Pedalletti, soutien de choix

Pour pouvoir prétendre à l'accession au concours, « il y a une première sélection sur dossier, avec plusieurs pièces à réaliser sur le thème du bicentenaire de la photographie », détaille Marvin Garcia. Des pièces de boulangerie servant de socle pour des entremets au chocolat, respectant la thématique. La créativité autant que le talent et la maîtrise de cet art sont de rigueur, et Marvin Garcia y veille, en coachant les jeunes. Flora Bachir, [Léna Helck et Alexandre Ietro](#) pour la catégorie Excellence, Simon Lett, Benjamin Duteurtre et Olwenn Orven pour la catégorie Espoir. Pour les aider, le campus des métiers a fait appel à un spécialiste, reconnu notamment dans le travail artistique du sucre, Pierre Pedalletti. À 23 ans, il a travaillé dans de grandes maisons, avec des meilleurs ouvriers de France, et a participé à plusieurs concours. Durant deux jours, il a fait profiter les jeunes de son talent pour qu'ils créent la pièce qu'ils doivent proposer au jury pour être retenus. S'il oeuvre au Luxembourg,

il continuera à les suivre à distance. Autre soutien, celui de Florian Stephanus, apprenti au Camille-Weiss, qui a remporté plusieurs titres, dont celui de meilleur apprenti de France et meilleur jeune boulanger de France en 2022.



08IMZH6YjvSbC8D0xRTNnuJ3-T92FR88i6UXxxifmmiG0Dvnrkq0eHMG148zupb2hNOIRBTH3dTu0Zn8cNDb-ogv7xi_8oH6u5dv262Y6SZEZDI3

Première étape, la sélection, mi-novembre

Si les équipes, et surtout Marvin Garcia, veillent sur le secret de leurs réalisations, il faut déjà envisager une suite. « La commission doit se réunir mi-novembre, pour décider des six équipes finalistes dans chaque catégorie », explique Marvin Garcia. « Si nous sommes retenus, nous recevrons une nouvelle " fiche-commande" pour le côté boulangerie et le côté pâtisserie, avec de nouvelles contraintes à ajouter à notre projet. » Et ensuite, tout le monde devra être prêt pour le grand jour, le concours, en janvier, « avec ces pièces qu'il faudra réaliser sur place ». Avec d'autres qui s'ajouteront, comme le pain et les viennoiseries, toujours sur la même thématique, celle de l'image et de la photo. Une idée que le formateur, plus que perfectionniste, a déjà anticipé...

SIRHA BAKE & SNACK 2026 : la boulangerie d'aujourd'hui et de demain à l'honneur

SIRHA+ BAKE & SNACK EUROPAIN PARIS 2026

Le rendez-vous incontournable de la boulangerie et du snacking à l'export, Sirha Bake & Snack, se tiendra du **18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles**. Cette édition marque la nouvelle étape du salon après le rachat d'Europain par **GL events**, en partenariat avec **Ekip**, les équipementiers du goût. Dans ce cadre, deux compétitions majeures viendront rythmer le salon : la **Coupe du Monde de la Boulangerie** et la **Coupe de France des Écoles**.

Les 18 et 19 janvier 2026, la Coupe de France des Écoles ouvrira le bal des concours sur la scène Sirha Bake Contests. Huit équipes mixtes d'apprentis boulangers se disputeront les honneurs dans deux catégories : Espoir (dimanche 18) et Excellence (lundi 19). Pendant cinq heures, chaque équipe devra **démontrer l'ensemble de ses compétences et mettre en valeur sa formation**, illustrant ainsi la qualité de l'enseignement en boulangerie en France, où près de 12 millions de clients fréquentent quotidiennement les 33 000 boulangeries du pays.

La Coupe du Monde de la Boulangerie se déroulera les **20 et 21 janvier 2026**. Créée en 1992 par l'APBA, cette compétition rassemble les meilleures équipes internationales autour de trois spécialités : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique. Dix équipes, chacune composée de trois candidats, seront évaluées sur leur **maîtrise technique** et leur **créativité artistique**. Les participants viseront à succéder à l'équipe de France, victorieuse en 2024 après 16 ans de disette. La remise des prix aura lieu le **21 janvier sur la scène Sirha Bake Contests**, au coeur du salon. Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, souligne : « *Cette 13^e édition promet d'être une vitrine internationale pour le secteur. Le niveau des candidats ne cesse de progresser et reflète l'excellence de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries.* »

Sirha Bake & Snack se présente comme **la plateforme de référence pour les professionnels de la French Bakery et du snacking à l'international**, combinant exposition, échanges et concours. L'événement illustre la vitalité et l'innovation du secteur, tout en offrant aux jeunes talents et aux artisans expérimentés une vitrine de leur savoir-faire.

DOSSIER

Boulangerie, pâtisserie et snacking au programme au salon Sirha Bake & Snack

Une page se tourne, une autre s'ouvre. Après 25 éditions, le salon Sirha Europain cède la place dans la continuité au Sirha Bake & Snack qui ouvrira ses portes du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026 à Paris, Portes de Versailles. Derrière cet anglicisme, apparaît la volonté des organisateurs GL Events et Ekip – association représentant les équipementiers français de boulangerie-pâtisserie – de valoriser l'essor de la restauration boulangère et d'ouvrir à l'international ce rendez-vous biennal construit autour de la French Bakery, comprenez la boulangerie française, qui rayonne d'autant plus après la victoire de l'équipe de France lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2024, titre qui sera remis en jeu lors du salon Bake & Snack 2026.

Suivre l'évolution du marché et répondre aux attentes des consommateurs pour accompagner un secteur dynamique en pleine mutation, ce sont tous les enjeux du Sirha Bake & Snack qui – comme son nom l'indique – entend offrir une plus large vitrine au snacking.

La reconnaissance du snacking

Car s'il est une tendance forte qui marque l'évolution de l'activité des boulangeries-pâtisseries ces dernières années, c'est bien la montée en puissance du snacking, ou en bon français la restauration boulangère. En effet, longtemps cantonnée au pain et à la viennoiserie, la boulangerie connaît aujourd'hui une transformation sans précédent et devient un véritable lieu de restauration à toute heure de la journée, avec des propositions de snacking de plus en plus élaborée. Loin du simple sandwich, l'offre s'élargit avec des gammes traiteur enrichies, des burgers gourmets et des pizzas artisanales, soutenues



Sirha Bake & Snack affirme son rôle de révélateur de tendances en accompagnant l'évolution des pratiques et des attentes du marché. Grâce à une lecture sectorielle affinée, le salon met en lumière les dynamiques clés de la boulangerie, du snacking et du sucré.

par des équipements toujours plus performants. Cette montée en puissance se reflète dans les préférences des Français en matière de snacking: 52 % choisissent une boulangerie, devant les pizzerias (51 %) et les fast-foods (41 %). D'ailleurs, les professionnels ne s'y trompent pas puisqu'en 2025, 81 % des boulangeries-pâtisseries ont une offre élargie

incluant du snacking pouvant représenter entre 30 et 55 % de leur chiffre d'affaires, tandis que 3 % ne font plus que de la boulangerie.

Cette tendance n'a pas échappé aux organisateurs de ce salon qui ont donc décidé de valoriser la valeur snacking qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs en quête d'expériences gourmandes, nomades et qualitatives. Pour cette édition, pas moins de 2000 m² – représentant 23 % de la surface d'exposition – seront dédiés à ce secteur qui a atteint un chiffre d'affaires de 22,3 milliards d'euros pour 2,1 milliards de repas servis en France en 2024.

puissance du snacking, Sirha Bake & Snack conservera tout ce qui a fait son succès au fil des années avec une offre large d'exposants et de marques – plus de 450 au total, dont 15 % d'internationaux, répartis sur 11 500 m² de stands nets – incarnant toutes les facettes du marché et de la filière réunis-

À découvrir : le Comptoir de l'emploi

Sirha Bake & Snack inaugure le Comptoir de l'emploi, en partenariat avec le collectif « Je ne suis pas un CV ». Destiné aux élèves et aux professionnels en formation ou en reconversion – qui représentent près de 8 % du visitat – ce nouvel espace a pour objectif de promouvoir la diversité et l'égalité des chances dans un secteur confronté à des difficultés de recrutement.

Plus de 450 exposants et marques présents

En parallèle de cette montée en

La CNBPF vous attend

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française vous accueillera sur le salon sur les stands A34 et A42, hall 1. Seront présents: le journal « Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie », le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, AG2R LA MONDIALE, MAP, MAB (Mutuelle d'assurance de la Boulangerie), EIGRENE, INBP... Sur le salon, un fournil mettra la fabrication à l'honneur avec la participation de l'INBP et de ses formateurs. Des espaces d'information dédiés à la marque Boulanger de France, au dispositif Boulangerie Avantages et au livre Devenir Boulanger seront également proposés.

sant meuniers, spécialistes de la levure, fournisseurs de matières premières, fabricants et distributeurs de boulangerie, équipementiers...

Afin de décrypter l'ensemble du marché, quatre scènes seront également proposées.

Tout d'abord, le Forum. Cœur battant du salon, cet espace de réflexion et d'échanges accueillera talks et masterclasses animées par des experts reconnus autour de thématiques reflétant les enjeux actuels de la profession (hybridation des formats boulangers, enjeux environnementaux...) ou encore des sujets plus techniques allant du beurre au levain, en passant par le feuilletage et le panettone.

La scène Snacking – espace dynamique dédié aux innovations de ce marché – verra experts et professionnels partager leur vision de ce secteur et présenter les tendances phares.

Enfin, les scènes Bake Contests et Sucrée accueilleront les concours. Côté boulangerie, les jeunes talents seront à l'honneur avec la Coupe de France des Écoles qui se déroulera les samedi 18 et dimanche 19 janvier. Mardi 20 et mercredi 21 janvier, l'ambiance montera encore d'un ton avec la Coupe du Monde de la Boulangerie. Très attendue, elle verra la France remettre son

titre en jeu après sa magnifique victoire enregistrée en 2024 avec une équipe affûtée composée de Franck Fortier, Fabien Nolay, Xavier Sacriste et coachée par Grégoire Bardet. Cet événement s'annonce palpitant car comme le souligne Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, « *le niveau des candidats est de plus en plus impressionnant à chaque édition, ceux-ci visant toujours plus haut pour atteindre un niveau d'excellence inédit ce qui fait que cette 13^e Coupe du Monde promet d'être une véritable vitrine d'envergure internationale pour tout le secteur* ».

À travers cette nouvelle édition, Sirha Bake & Snack célèbre ce patrimoine vivant qu'est la boulangerie tout en explorant ses nouvelles frontières, comme l'essor de la restauration boulangère et des coffee shops. Pendant quatre jours, c'est tout un écosystème qui se réunira, rassemblant artisans passionnés, entrepreneurs innovants, meuniers et équipementiers, tous mobilisés autour d'une ambition commune : faire rayonner la French Bakery à l'international et l'inscrire en résonance avec les évolutions du marché mondial.

Loïc Corroyer

Naissance d'un pôle Café

Si le snacking a le vent en poupe, une autre tendance se fait jour avec le développement de la vente de boissons chaudes en boulangerie. Selon une récente étude, 61 % des Français reconnaissent en consommer hors domicile et parmi les lieux où ils préfèrent effectuer leur pause expresso, les boulangeries figurent en 2^e position, juste derrière les cafés, bars et brasseries, leaders du marché.

Sirha Bake et Snack franchit donc une nouvelle étape avec la création du pôle Café, répondant à la convergence naturelle entre l'univers du café et l'offre boulangère contemporaine. Cette synergie représente un potentiel de développement considérable pour les professionnels alors que le marché du coffee shop est en pleine effervescence (+13 % environ de croissance annuelle).



**PASSIONNEMENT
ARTISAN**

Edition : **Novembre - décembre 2025 P.10**

Famille du média : **Médias**

professionnels

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**



Journaliste : -

Nombre de mots : **315**

L'Agenda de nos métiers

SIRHA+ BAKE & SNACK

Le SIRHA Européen devient SIRHA Bake & Snack

Sirha Européen, le salon de la boulangerie, pâtisserie et du snacking, finalise sa transformation et devient Sirha Bake & Snack. Il se déroulera du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles pour cette nouvelle édition dédiée aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et du snacking. Durant cet événement, se tiendront la Coupe du monde de boulangerie, la sélection Europe pour la Coupe du Monde de pâtisserie et la Coupe de France des écoles.



Coupe du Monde de la Glace – SIGEP de Rimini

Enzo Baptista, Jean Sébastien Guinet, Allan Cartignies, Kevin Gamblin et Pierre Tomasi sont les candidats artisans glacières qui représenteront la France lors de la Coupe du Monde de la Glace qui se déroulera au Sigep de Rimini, du 16 au 20 janvier 2026. Ils sont coachés par Hervé Dartois, et par les trois Meilleurs Ouvriers de France glacier, Luc Debove, Vincent Boué et Emmanuel Ryon.

Durant cet événement aura lieu également la Coupe du monde de Pâtisserie Junior. La France sera représentée par les deux frères Mathis et Samuel ANSTETT (cf rubrique des concours).

COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

Coupe de France des jeunes chocolatiers

La prochaine Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs, organisée par l'Académie Française du chocolat et de la confiserie, se déroulera le 21 mars 2026 à l'École des Métiers de la Table à Paris sur le thème de « Hommage à Claude Monnet ».

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 1^{er} mars 2026.

Informations : jeancharlesbalthazard@gmail.com



22^{ème} Festival National des Croquembouches

Sous la présidence d'Angelo Musa, le Festival National des Croquembouches se déroulera le 7 mars 2026 à l'EMPT à Paris sur le thème « les grandes comédies musicales ». Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 17 février 2026.

Informations : jeancharlesbalthazard@gmail.com

Sirha Bake & Snack revient pour sa 26^e édition à Paris



Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, le Parc des Expositions de la Porte de Versailles accueillera la 26^e édition de Sirha Bake & Snack, le salon professionnel de la boulangerie, pâtisserie et snacking. Pendant quatre jours, l'événement réunira 450 exposants et marques, dont 15 % d'internationaux, pour explorer les grandes mutations d'un secteur en pleine effervescence - entre traditions françaises, innovations techniques et nouvelles attentes de consommation.

Trois secteurs, deux pôles et un écosystème en mouvement

Le salon se structure autour de **trois grands univers complémentaires** :

- **Boulangerie**, cœur historique du savoir-faire français, où meuniers, levuriers, fabricants d'équipements et artisans partageront leurs innovations.
- **Snacking**, segment en plein essor, qui réinvente la restauration boulangère et s'impose comme un modèle hybride alliant rapidité, gourmandise et qualité.
- **Sucré**, terrain d'expression des pâtisseries, chocolatiers et confiseurs, entre créativité et excellence technique.

Deux nouveaux pôles viennent compléter l'expérience

- Le **Pôle Café**, né de la convergence naturelle entre coffee shops et boulangeries contemporaines.
- Le **Pôle Start Up**, qui accueille **20 jeunes entreprises supplémentaires** par rapport à 2024 et mettra en avant les innovations les plus audacieuses du moment.

Et pour ceux qui aiment flâner les tendances, l'**Avenue des Innovations** présentera les nouveautés des exposants, les **7 lauréats des Sirha Bake & Snack Awards**, ainsi qu'une sélection de produits et concepts à suivre de près dans les mois à venir.





Quatre scènes, quatre univers à explorer

Sirha Bake & Snack s'articule autour de **quatre scènes complémentaires**, conçues pour décrypter l'ensemble du marché :

- **Le Forum** : espace de réflexion et d'échanges, dédié aux talks et masterclasses. On y parlera hybridation des formats boulangers, développement des franchises, enjeux environnementaux, attractivité des métiers ou encore place des artisans face aux grandes enseignes.
- **La Scène Snacking** : plus dynamique que jamais, elle explorera les tendances food qui bousculent le quotidien : burger, waffle & fried chicken, street food italienne, collaborations entre chefs étoilés et concepts de snacking, ou encore séduction de la génération Z.
- **La Scène Bake Contests** : théâtre des grandes compétitions du salon, avec notamment **la Coupe de France des Écoles** (18 et 19 janvier) et **la Coupe du Monde de la Boulangerie** (20 et 21 janvier), où dix équipes internationales s'affronteront autour de quatre épreuves techniques.
- **La Scène Sucrée** : entièrement dédiée à la pâtisserie, elle accueillera **la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (18 et 19 janvier) puis, nouveauté cette année, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** (20 et 21 janvier), réunissant douze candidats internationaux.

Pour le programme complet et les infos pratiques, rendez-vous sur le site du [Sirha Bake & Snack](#).

Les Sirha Bake & Snack Awards : l'innovation mise à l'honneur

Le salon récompense les solutions qui font bouger les lignes à travers les **Sirha Bake & Snack Awards**.

Sept catégories salueront les innovations les plus pertinentes : équipements, produits, services, snacking, coffee shop, start-up...

Le jury, composé d'artisans, de chefs et de professionnels de la filière, remettra les prix **le dimanche 18 janvier à 18h**, sur le Forum.

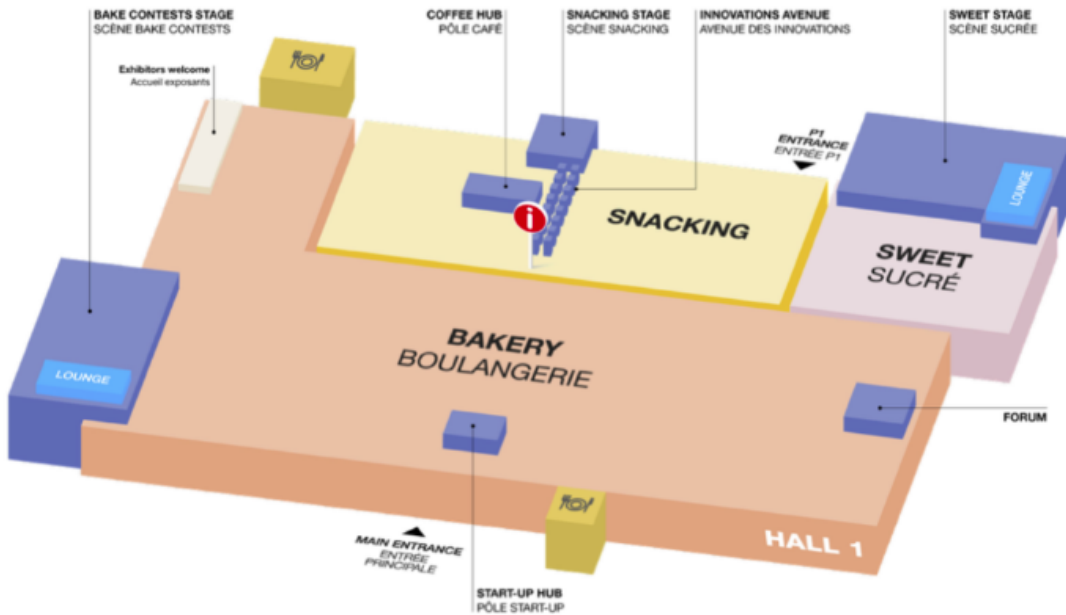




Nouveauté : le Comptoir de l'Emploi

Cette édition inaugure le **Comptoir de l'Emploi**, en partenariat avec le collectif *Je ne suis pas un CV*.

Un espace pensé pour les étudiants, les jeunes diplômés et les professionnels en reconversion - soit près de 8 % du visitorat - afin de favoriser la diversité, l'égalité des chances et le dialogue entre recruteurs et talents du secteur.





La boulangerie d'aujourd'hui et de demain à l'honneur au **Sirha Bake & Snack 2026**

Le rendez-vous incontournable de la boulangerie et du snacking à l'export, Sirha Bake & Snack, se tiendra du 18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles. Cette édition marque la nouvelle étape du salon après le rachat d'Europain par GL events, en partenariat avec Ekip, les équipementiers du goût. Dans ce cadre, deux compétitions majeures viendront rythmer le salon : la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles. Les 18 et 19 janvier 2026, la Coupe de France des Écoles ouvrira le bal des concours sur la scène Sirha Bake Contests. 8 équipes mixtes d'apprentis boulangers se disputeront les honneurs dans deux catégories : Espoir (dimanche 18) et Excellence (lundi 19). Pendant

SIRH/+
BAKE & SNACK
EUROPAIN PARIS 2026

cinq heures, chaque équipe devra démontrer l'ensemble de ses compétences et mettre en valeur sa formation, illus-

trant ainsi la qualité de l'enseignement en boulangerie en France, où près de 12 millions de clients fréquentent quotidiennement les 33 000 boulangeries du pays. La Coupe du Monde de la Boulangerie se déroulera les 20 et 21 janvier 2026. Créée en 1992 par l'APBA, cette compétition rassemble les meilleures équipes internationales autour de trois spécialités : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique. Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, souligne que « cette 13^e édition promet d'être une vitrine internationale pour le secteur. Le niveau des candidats ne cesse de progresser et reflète l'excellence de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries. » Sirha Bake & Snack se présente comme la plateforme de référence pour les professionnels de la French Bakery et du snacking à l'international, combinant exposition, échanges et concours. L'événement illustre la vitalité et l'innovation du secteur, tout en offrant aux jeunes talents et aux artisans expérimentés une vitrine de leur savoir-faire. L.J.

ÉVÈNEMENTS & AGENDA

SALON

Sirha Bake & Snack, l'art de la renaissance

Du 18 au 21 janvier 2026, c'est un événement remanié qui s'ouvrira au public. Toujours attaché à la filière blé-farine-pain, il assume désormais les mutations du marché et s'ouvre résolument à l'univers de la restauration. « *La boulangerie est mondiale, et nous souhaitons faire de Sirha Bake & Snack une plateforme globale dédiée à cet écosystème* », décrit Luc Dubanchet, directeur général délégué de GL events Exhibitions, en charge de la division Sirha Food. L'objectif est clair : viser plus que jamais l'international. Le salon s'étendra sur 11 500 m² nets, soit 1 500 m² supplémentaires par rapport à l'édition précédente. Dans ce vaste espace, trois pôles se distinguent : la boulangerie-pâtisserie représente 77 % de l'offre, tandis que le snacking, associé au café, atteint désormais la part de 23 % des expo-



sants. En plus de ces deux catégories, 30 start-up, soit deux fois plus qu'en 2024, seront présentes pour présenter leurs solutions.

Les scènes Forum, Snacking et Bake Contest entendent compléter cet ensemble par une offre de contenus et de

concours en phase avec les enjeux du secteur, en plus des multiples compétitions : Coupe du Monde de la Boulangerie, Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Coupe de France des Écoles et Trophée International de la Pâtisserie Française. Nouveauté

notable, un Comptoir de l'emploi, imaginé en partenariat avec le collectif "Je ne suis pas un CV", ciblera les élèves et professionnels en formation autant que les profils en reconversion, en plus de proposer des offres d'emploi fournies par les exposants. ●

La boulangerie d'hier et de demain



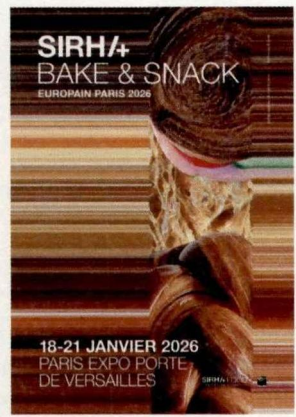
Le rendez-vous de la boulangerie et du snacking à l'export, Sirha Bake & Snack, se tiendra du 18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles. Cette édition marque la nouvelle étape du salon après le rachat d'Europain par GL events, en partenariat avec Ekip, les équipementiers du goût. Dans ce cadre, deux compétitions majeures viendront rythmer le salon : la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles. Les 18 et 19 janvier 2026, la Coupe de France des Écoles ouvrira le bal des concours sur la scène Sirha Bake Contests. Huit équipes mixtes d'apprentis boulangers se disputeront les honneurs dans deux catégories : Espoir (dimanche 18) et Excellence (lundi 19). Pendant cinq heures, chaque équipe devra démontrer l'ensemble de ses compétences et mettre en valeur sa formation, illustrant ainsi la qualité de l'enseignement en boulangerie en France, où près de 12 millions de clients fréquentent quotidiennement les 33 000 boulangeries du pays.

Coupe du Monde de la Boulangerie...

Cette dernière se déroulera les 20 et 21 janvier 2026. Créée en 1992 par l'APBA, cette compétition rassemble les meilleures équipes internationales autour de trois spécialités : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique. Dix équipes, chacune composée de trois candidats, seront évaluées sur leur maîtrise technique et leur créativité artistique. Les participants viseront à succéder à l'équipe de France, victorieuse en 2024 après 16 ans de disette. La remise des prix aura lieu le 21 janvier sur la scène Sirha Bake Contests, au cœur du salon. Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, souligne : « Cette 13e édition promet d'être une vitrine internationale pour le secteur. Le niveau des candidats ne cesse de progresser et reflète l'excellence de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries. »



Nouveau nom, nouvelles ambitions, nouveaux temps forts : le Sirha Bake & Snake (ex-Europain) s'annonce incontournable pour les professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie. Et à même de répondre aux enjeux d'une filière en transformation. Car s'il est toujours attaché à la filière blé-farine-pain, il assume désormais les mutations du marché en s'ouvrant résolument à l'univers de la restauration avec la montée en puissance du snacking. Qui aura même sa scène dédiée, avec au programme, entre autres, un grand entretien sur les tendances du snacking 2026-2030, une masterclass sur l'art du smash burger, une table ronde sur les géants américains du snacking en France... Et le Sirha Bake & Snake, c'est aussi son lot de concours. Avec la très attendue finale de la Coupe du monde de la boulangerie, la sélection Europe de la Coupe du monde de la pâtisserie, la Coupe de France des écoles ou encore le Trophée international de la pâtisserie chocolaterie française. **Judith Boisriveau**



Sirha Bake & Snake, 18-21 janvier
Paris, porte de Versailles
sirha-bakeandsnack.com

Edition : **Decembre 2025 P.18**
 Famille du média : **Médias professionnels**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **65000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

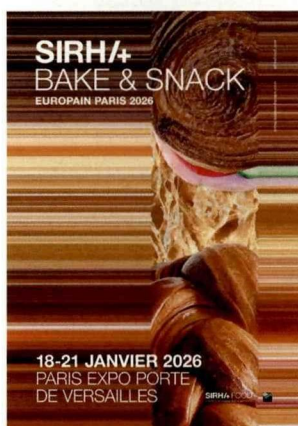


Journaliste : **L.J.**
 Nombre de mots : **309**

ÉVÉNEMENTS

LA BOULANGERIE D'HIER ET DE DEMAIN

Le rendez-vous de la boulangerie et du snacking à l'export, Sirha Bake & Snack, se tiendra du 18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles. Cette édition marque la nouvelle étape du salon après le rachat d'Europain par GL events, en partenariat avec Ekip, les équipementiers du goût. Dans ce cadre, deux compétitions majeures viendront rythmer le salon : la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles. Les 18 et 19 janvier 2026, la Coupe de France des Écoles ouvrira le bal des concours sur la scène Sirha Bake Contests. Huit équipes mixtes d'apprentis boulangers se disputeront les honneurs dans deux catégories : Espoir (dimanche 18) et Excellence (lundi 19). Pendant cinq heures, chaque équipe devra démontrer l'ensemble de ses compétences et mettre en valeur sa formation, illustrant ainsi la qualité de l'enseignement en boulangerie en France,



où près de 12 millions de clients fréquentent quotidiennement les 33 000 boulangeries du pays.

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE...

Cette dernière se déroulera les 20 et 21 janvier 2026. Créée en 1992 par l'APBA, cette compétition rassemble les meilleures équipes internationales autour de trois spécialités : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique. Dix équipes, chacune composée de trois candidats, seront évaluées sur leur maîtrise technique et leur créativité artistique. Les participants viseront à succéder à l'équipe de France, victorieuse en 2024 après 16 ans de disette. La remise des prix aura lieu le 21 janvier sur la scène Sirha Bake Contests, au cœur du salon. Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, souligne : « Cette 13^e édition promet d'être une vitrine internationale pour le secteur. Le niveau des candidats ne cesse de progresser et reflète l'excellence de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries. » **L.J**



[Visualiser la page source de l'article](#)

Un trio en préparation pour la coupe de France des boulangers-pâtisseries

Michel Levillain

Le campus des métiers Camille-Weiss de Forbach s'est lancé dans l'aventure de la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris en janvier prochain, lors de l'Europain. Flora, Lena et Alexandre entrent dans le "dur", avec les entraînements en conditions réelles. Le tout sous la houlette de Marvin Garcia, leur formateur, et le soutien d'un spécialiste du travail du sucre d'art, Benoît Pedaletti.

Pour la première fois, le campus des métiers Camille-Weiss avait décidé de présenter deux équipes à la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie, organisée à Paris en janvier dans le cadre de l'Europain. L'une d'elles a été retenue pour participer à ce prestigieux concours. Elle est composée de Flora Bachir, Lena Helck et Alexandre Ietro.

Pour pouvoir prétendre à l'accession au concours, « il y avait une première sélection sur dossier, avec plusieurs pièces à réaliser sur le thème du bicentenaire de la photographie », détaille Marvin Garcia, responsable de la section boulangerie. Et leur projet a séduit le jury, ce qui mène le trio dans le "top six" pour cette grande finale, organisée les 18 et 19 janvier.

Six heures pour éprouver la technique

Il faut donc passer à l'étape supérieure. « Ils ont travaillé sur les différents éléments dans leurs entreprises respectives, pour s'entraîner, pendant une heure et demie », détaille Marvin Garcia. Ce mardi, le trio était de retour au campus des métiers, « pour s'exercer dans les conditions réelles du concours ». Les nouvelles fiches sont arrivées pour apporter aux candidats de nouvelles contraintes, même si la thématique principale n'a pas changé. Il s'agit de travailler « sur le bicentenaire de la photographie ». Ce mardi, entourée de Marvin Garcia, mais aussi de Benoît Pedaletti, orfèvre du sucre d'art, l'équipe devait se mettre en condition, et réaliser les différentes pièces, « la partie entremets, le croquembouche et le pain-party », le tout en six heures. Chacun est à sa tâche, avec des missions précises, mais aussi « une communication qui doit être essentielle entre les trois », lance Marvin Garcia. Un peu moins de pression, pour « travailler la technique, répéter les gestes afin d'être à l'aise et rodés le jour venu ». Six heures d'épreuve pour éprouver la technique et la cohésion.

Derniers entraînements en janvier avant le grand jour

Dans la foulée, « ils devront tous les trois retourner dans leurs entreprises, car il y a les fêtes de fin d'année, qui sont une période extrêmement dense et importante pour les boulangers-pâtisseries », annonce Marvin Garcia. Retour à l'entraînement début janvier, « pour le même exercice, dans les conditions réelles », et avec un détail en plus. « Nous saurons exactement sur quel espace de travail ils devront évoluer, avec les dimensions, mais aussi la configuration. » Un autre élément important pour qu'ils puissent travailler sereinement sans se « marcher sur les pieds ». Ensuite, il faudra assurer la logistique, en préparant « du matériel qui ne sera pas forcément mis à disposition, comme la lampe à sucre ». Seul détail qu'il livrera, car les différentes pièces restent un secret bien gardé. Mais la thématique, le bicentenaire de la photographie, sera bien respectée, sur toutes les parties.



Flora Bachir, Lena Helck et Alexandre Ietro participeront en janvier prochain à la coupe de France des boulangers-pâtisseries à Paris, lors de l'Europain. Photo Michel Levillain

Michel Levillain

Forbach. Campus des métiers : un trio prépare la coupe de France des boulangers-pâtisseries

Le campus des métiers Camille-Weiss de Forbach s'est lancé dans l'aventure de la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris en janvier prochain, lors de l'Europain. Flora, Lena et Alexandre entrent dans le "dur", avec les entraînements en conditions réelles. Le tout sous la houlette de Marvin Garcia, leur formateur, et le soutien d'un spécialiste du travail du sucre d'art, Benoît Pedaletti.



Pour la première fois, le campus des métiers Camille-Weiss avait décidé de présenter deux équipes à la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie, organisée à Paris en janvier dans le cadre de l'Europain. L'une d'elles a été retenue pour participer à ce prestigieux concours. Elle est composée de Flora Bachir, Lena Helck et Alexandre Ietro.

Pour pouvoir prétendre à l'accession au concours, « il y avait une première sélection sur dossier, avec plusieurs pièces à réaliser sur le thème du bicentenaire de la photographie », détaille Marvin Garcia, responsable de la section boulangerie. Et leur projet a séduit le jury, ce qui mène le trio dans le "top six" pour cette grande finale, organisée les 18 et 19 janvier.



Six heures pour éprouver la technique

Il faut donc passer à l'étape supérieure. « Ils ont travaillé sur les différents éléments dans leurs entreprises respectives, pour s'entraîner, pendant une heure et demie », détaille Marvin Garcia. Ce mardi, le trio était de retour au campus des métiers, « pour s'exercer dans les conditions réelles du concours ». Les nouvelles fiches sont arrivées pour apporter aux candidats de nouvelles contraintes, même si la thématique principale n'a pas changé. Il s'agit de travailler « sur le bicentenaire de la photographie ».

Ce mardi, entourée de Marvin Garcia, mais aussi de Benoît Pedaletti, orfèvre du sucre d'art, l'équipe devait se mettre en condition, et réaliser les différentes pièces, « la partie entremets, le croquembouche et le pain-party », le tout en six heures. Chacun est à sa tâche, avec des missions précises, mais aussi « une communication qui doit être essentielle entre les trois », lance Marvin Garcia. Un peu moins de pression, pour « travailler la technique, répéter les gestes afin d'être à l'aise et rodés le jour venu ». Six heures d'épreuve pour éprouver la technique et la cohésion.

Derniers entraînements en janvier avant le grand jour

Dans la foulée, « ils devront tous les trois retourner dans leurs entreprises, car il y a les fêtes de fin d'année, qui sont une période extrêmement dense et importante pour les boulangers-pâtisseries », annonce Marvin Garcia. Retour à l'entraînement début janvier, « pour le même exercice, dans les conditions réelles », et avec un détail en plus. « Nous saurons exactement sur quel espace de travail ils devront évoluer, avec les dimensions, mais aussi la configuration. » Un autre élément important pour qu'ils puissent travailler sereinement sans se « marcher sur les pieds ».

Ensuite, il faudra assurer la logistique, en préparant « du matériel qui ne sera pas forcément mis à disposition, comme la lampe à sucre ». Seul détail qu'il livrera, car les différentes pièces restent un secret bien gardé. Mais la thématique, le bicentenaire de la photographie, sera bien respectée, sur toutes les parties.

Edition : **Decembre 2025 P.7**
 Famille du média : **Médias professionnels**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **40000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Journaliste : **L.J.**
 Nombre de mots : **314**

SIRHA+ BAKE & SNACK EUROPAIN PARIS 2026

LA BOULANGERIE AU CŒUR DU SIRHA BAKE & SNACK 2026

Le rendez-vous incontournable de la boulangerie et du snacking à l'export, Sirha Bake & Snack, se tiendra du 18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles. Cette édition marque la nouvelle étape du salon après le rachat d'Europain par GL events, en partenariat avec Ekip, les équipementiers du goût. Dans ce cadre, deux compétitions majeures viendront rythmer le salon : la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles. Les 18 et 19 janvier 2026, la Coupe de France des Écoles ouvrira le bal des concours sur la scène Sirha Bake Contests. 8 équipes mixtes d'apprentis boulangers se disputeront les honneurs dans deux catégories : Espoir (dimanche 18) et Excel-

lence (lundi 19). Pendant cinq heures, chaque équipe devra démontrer l'ensemble de ses compétences et mettre en valeur sa formation, illustrant ainsi la qualité de l'enseignement en boulangerie en France, où près de 12 millions de clients fréquentent quotidiennement les 33 000 boulangeries du pays. La Coupe du Monde de la Boulangerie se déroulera les 20 et 21 janvier 2026. Créée en 1992 par l'APBA, cette compétition rassemble les meilleures équipes internationales autour de trois spécialités : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique. Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, souligne que « cette 13^e édition promet d'être une vitrine internationale pour le secteur. Le niveau des candidats ne cesse de progresser et reflète l'excellence de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries. » Sirha Bake & Snack se présente comme la plateforme de référence pour les professionnels de la French Bakery et du snacking à l'international, combinant exposition, échanges et concours. L'événement illustre la vitalité et l'innovation du secteur, tout en offrant aux jeunes talents et aux artisans expérimentés une vitrine de leur savoir-faire. **L.J.**

Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier

PARIS , 18 décembre 2025 /PRNewswire/ -- **Sirha Bake & Snack** réaffirme son rôle de hub international incontournable pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking. **Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier** , cette 26^e édition se positionne comme le rendez-vous stratégique où convergent les opportunités pour un secteur en mutation, reconnu pour son succès à l'export.

LE CARREFOUR DES PARTENARIATS MONDIAUX

Avec **17 % de visiteurs internationaux venant de 105 pays** , Sirha Bake & Snack constitue un terrain idéal pour les artisans souhaitant se développer à l'international, pour les franchiseurs planifiant leur expansion et pour les fabricants à la recherche de nouvelles opportunités de croissance. Les **450 exposants et marques** , dont **15 % sont internationaux** , viennent y tester leurs concepts, repérer de futurs partenaires et analyser les tendances qui façonneront leurs marchés.

Le salon professionnel organise son offre autour de trois secteurs :

+ **Boulangerie** : meuniers, levuriers, fournisseurs de matières premières, fabricants et distributeurs de produits de boulangerie, ainsi que d'équipements spécialisés...

+ **Snacking** : un segment en pleine expansion, avec plus de 2 000 m² (soit 23 % de la surface d'exposition), dédié à la boulangerie et au snacking. Il répond aux nouvelles attentes des consommateurs pour des expériences haut de gamme, gourmandes et nomades, tout en illustrant l'essor des concepts alimentaires hybrides.

+ **Sucré** : fabricants et installateurs d'équipements, d'appareils électroménagers, de matières premières et d'ingrédients, notamment le chocolat ...

FRENCH BAKERY : UN MODÈLE QUI S'IMPOSE SUR LES MARCHÉS MONDIAUX

Le succès de la boulangerie française à l'international est désormais indiscutable. Des concepts français solidement implantés s'étendent désormais sur tous les continents, séduisant une clientèle à la recherche d'authenticité, de qualité et de cette signature culinaire française, devenue un véritable levier commercial.

Sirha Bake & Snack offre aux innovateurs français l'opportunité de saisir comment adapter leurs produits aux exigences des marchés internationaux, tout en permettant aux acheteurs étrangers d'accéder aux meilleures solutions disponibles pour élaborer leurs stratégies de développement.

UNE PLATEFORME DE TRANSFORMATION, D'INNOVATION ET DE TALENTS

Au-delà des rencontres commerciales, le salon professionnel crée un véritable espace d'échange d'expertise, favorisant la transformation de l'écosystème.

Le Forum et la **Scène Snacking** offrent des débats et des démonstrations réunissant des chefs de renom et des experts du secteur, analysant en profondeur l'ensemble du marché. De son côté, la **Scène des Concours de**

Boulangerie et la **Scène Sucrée** mettent en avant les talents émergents à travers quatre compétitions internationales : la **Coupe de France des Écoles** (les 18 et 19 janvier), la **Coupe du Monde de la Boulangerie** (les 20 et 21 janvier), la **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (les 18 et 19 janvier), et le **Trophée International de la Pâtisserie Française** (les 20 et 21 janvier).

Pour l'ensemble du secteur, Sirha Bake & Snack se positionne comme un véritable catalyseur, transformant les idées en projets concrets, les rencontres en partenariats solides, et les tendances en opportunités de développement. La boulangerie française s'impose ici comme une référence, parfaitement en phase avec les évolutions du marché.

Video - https://mma.prnewswire.com/media/2844354/Sirha_Bake_Snack_2026_Teaser.mp4

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/2844361/Sirha_Bake_and_Snack.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2844351/Sirha_Bake_and_Snack_Logo.jpg

Contact médias:

Chloé Vernay et Alexandra Dunant, sirha-bakesnack@monet-rp.com

Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier

PARIS , 18 décembre 2025 /PRNewswire/ -- **Sirha Bake & Snack** réaffirme son rôle de hub international incontournable pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking. **Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier** , cette 26^e édition se positionne comme le rendez-vous stratégique où convergent les opportunités pour un secteur en mutation, reconnu pour son succès à l'export.

Pour visualiser le communiqué multimédia de presse, rendez-vous sur:

<https://www.multivu.com/sirha-bake-and-snack/9372551-en-international-hub-of-french-bakery-and-snacking>

LE CARREFOUR DES PARTENARIATS MONDIAUX

Avec **17% de visiteurs internationaux venant de 105 pays** , Sirha Bake & Snack constitue un terrain idéal pour les artisans souhaitant se développer à l'international, pour les franchiseurs planifiant leur expansion et pour les fabricants à la recherche de nouvelles opportunités de croissance. Les **450 exposants et marques** , dont **15% sont internationaux** , viennent y tester leurs concepts, repérer de futurs partenaires et analyser les tendances qui façonneront leurs marchés.

Le salon professionnel organise son offre autour de trois secteurs :

+ **Boulangerie** : meuniers, levuriers, fournisseurs de matières premières, fabricants et distributeurs de produits de boulangerie, ainsi que d'équipements spécialisés...

+ **Snacking** : un segment en pleine expansion, avec plus de 2 000 m² (soit 23 % de la surface d'exposition), dédié à la boulangerie et au snacking. Il répond aux nouvelles attentes des consommateurs pour des expériences haut de gamme, gourmandes et nomades, tout en illustrant l'essor des concepts alimentaires hybrides.

+ **Sucré** : fabricants et installateurs d'équipements, d'appareils électroménagers, de matières premières et d'ingrédients, notamment le chocolat ...

FRENCH BAKERY : UN MODÈLE QUI S'IMPOSE SUR LES MARCHÉS MONDIAUX

Le succès de la boulangerie française à l'international est désormais indiscutable. Des concepts français solidement implantés s'étendent désormais sur tous les continents, séduisant une clientèle à la recherche d'authenticité, de qualité et de cette signature culinaire française, devenue un véritable levier commercial.

Sirha Bake & Snack offre aux innovateurs français l'opportunité de saisir comment adapter leurs produits aux exigences des marchés internationaux, tout en permettant aux acheteurs étrangers d'accéder aux meilleures solutions disponibles pour élaborer leurs stratégies de développement.

UNE PLATEFORME DE TRANSFORMATION, D'INNOVATION ET DE TALENTS

Au-delà des rencontres commerciales, le salon professionnel crée un véritable espace d'échange d'expertise,

favorisant la transformation de l'écosystème.

Le Forum et la Scène Snacking offrent des débats et des démonstrations réunissant des chefs de renom et des experts du secteur, analysant en profondeur l'ensemble du marché. De son côté, la **Scène des Concours de Boulangerie** et la **Scène Sucrée** mettent en avant les talents émergents à travers quatre compétitions internationales : la **Coupe de France des Écoles** (les 18 et 19 janvier), la **Coupe du Monde de la Boulangerie** (les 20 et 21 janvier), la **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (les 18 et 19 janvier), et le **Trophée International de la Pâtisserie Française** (les 20 et 21 janvier).

Pour l'ensemble du secteur, Sirha Bake & Snack se positionne comme un véritable catalyseur, transformant les idées en projets concrets, les rencontres en partenariats solides, et les tendances en opportunités de développement. La boulangerie française s'impose ici comme une référence, parfaitement en phase avec les évolutions du marché.

Video - https://mma.prnewswire.com/media/2844354/Sirha_Bake_Snack_2026_Teaser.mp4

Photo - https://mma.prnewswire.com/media/2844361/Sirha_Bake_and_Snack.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2844351/Sirha_Bake_and_Snack_Logo.jpg

Contact médias:

Chloé Vernay et Alexandra Dunant, sirha-bakesnack@monet-rp.com

Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier

, /PRNewswire/ -- réaffirme son rôle de hub international incontournable pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking. , cette 26 édition se positionne comme le rendez-vous stratégique où convergent les opportunités pour un secteur en mutation, reconnu pour son succès à l'export. PARIS 18 décembre 2025 **Sirha Bake & Snack Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier**

Pour visualiser le communiqué multimédia de presse, rendez-vous sur:

<https://www.multivu.com/sirha-bake-and-snack/9372551-en-international-hub-of-french-bakery-and-snacking>

LE CARREFOUR DES PARTENARIATS MONDIAUX

Avec , Sirha Bake & Snack constitue un terrain idéal pour les artisans souhaitant se développer à l'international, pour les franchiseurs planifiant leur expansion et pour les fabricants à la recherche de nouvelles opportunités de croissance. Les , dont , viennent y tester leurs concepts, repérer de futurs partenaires et analyser les tendances qui façonneront leurs marchés. **17% de visiteurs internationaux venant de 105 pays 450 exposants et marques 15% sont internationaux**

Le salon professionnel organise son offre autour de trois secteurs :

+ : meuniers, levuriers, fournisseurs de matières premières, fabricants et distributeurs de produits de boulangerie, ainsi que d'équipements spécialisés... **Boulangerie**

+ : un segment en pleine expansion, avec plus de 2 000 m² (soit 23 % de la surface d'exposition), dédié à la boulangerie et au snacking. Il répond aux nouvelles attentes des consommateurs pour des expériences haut de gamme, gourmandes et nomades, tout en illustrant l'essor des concepts alimentaires hybrides. **Snacking**

+ : fabricants et installateurs d'équipements, d'appareils électroménagers, de matières premières et d'ingrédients, notamment le chocolat ... **Sucré**

FRENCH BAKERY : UN MODÈLE QUI S'IMPOSE SUR LES MARCHÉS MONDIAUX

Le succès de la boulangerie française à l'international est désormais indiscutable. Des concepts français solidement implantés s'étendent désormais sur tous les continents, séduisant une clientèle à la recherche d'authenticité, de qualité et de cette signature culinaire française, devenue un véritable levier commercial.

Sirha Bake & Snack offre aux innovateurs français l'opportunité de saisir comment adapter leurs produits aux exigences des marchés internationaux, tout en permettant aux acheteurs étrangers d'accéder aux meilleures solutions disponibles pour élaborer leurs stratégies de développement.

UNE PLATEFORME DE TRANSFORMATION, D'INNOVATION ET DE TALENTS

Au-delà des rencontres commerciales, le salon professionnel crée un véritable espace d'échange d'expertise,

favorisant la transformation de l'écosystème.

et la offrent des débats et des démonstrations réunissant des chefs de renom et des experts du secteur, analysant en profondeur l'ensemble du marché. De son côté, la et la mettent en avant les talents émergents à travers quatre compétitions internationales : la (les 18 et 19 janvier), la (les 20 et 21 janvier), la (les 18 et 19 janvier), et le (les 20 et 21 janvier). **Le Forum Scène Snacking Scène des Concours de Boulangerie Scène Sucrée Coupe de France des Écoles Coupe du Monde de la Boulangerie Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie Trophée International de la Pâtisserie Française**

Pour l'ensemble du secteur, Sirha Bake & Snack se positionne comme un véritable catalyseur, transformant les idées en projets concrets, les rencontres en partenariats solides, et les tendances en opportunités de développement. La boulangerie française s'impose ici comme une référence, parfaitement en phase avec les évolutions du marché.

Video - Photo - Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2844354/Sirha_Bake_Snack_2026_Teaser.mp4

work_genpdf_rubis/tmp.pw374149573/sirha_bake_and_snack.jpg

work_genpdf_rubis/tmp.pw374149573/sirha_bake_and_snack_logo.jpg

Contact médias:

Chloé Vernay et Alexandra Dunant, sirha-bakesnack@monet-rp.com



SIRHA/ BAKE & SNACK

View original content:

C

<https://www.prnewswire.com/news-releases/le-hub-international-sirha-bake--snack-arrive-a-paris-du-18-au-21-janvier-302646103.html>



[Visualiser la page source de l'article](#)

Un trio en préparation pour la coupe de France des boulangers-pâtisseries

Michel Levillain

Le campus des métiers Weiss de Forbach s'est lancé dans l'aventure de la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se tiendra à Paris en janvier, lors de l'Europain. Trois jeunes entrent dans le "dur", avec les entraînements en conditions réelles. Le tout sous la houlette de leur formateur et le soutien d'un spécialiste du travail du sucre d'art.

Pour la première fois, le campus des métiers Camille-Weiss avait décidé de présenter deux équipes à la coupe de France des écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie, organisée à Paris en janvier dans le cadre de l'Europain. L'une d'elles a été retenue pour participer à ce prestigieux concours. Elle est composée de Flora Bachir, Lena Helck et Alexandre Ietro.

Pour pouvoir prétendre à l'accession au concours, « il y avait une première sélection sur dossier, avec plusieurs pièces à réaliser sur le thème du bicentenaire de la photographie », détaille Marvin Garcia, responsable de la section boulangerie. Et leur projet a séduit le jury, ce qui mène le trio dans le "top 6" pour la grande finale, les 18 et 19 janvier.

Six heures pour éprouver la technique

Il faut donc passer à l'étape supérieure. « Ils ont travaillé sur les différents éléments dans leurs entreprises respectives, pour s'entraîner, pendant une heure et demie ». Il y a quelques jours, le trio était de retour au campus des métiers, « pour s'exercer dans les conditions réelles du concours ». Les nouvelles fiches sont arrivées pour apporter aux candidats de nouvelles contraintes, même si la thématique principale n'a pas changé. Il s'agit de travailler « sur le bicentenaire de la photographie ». Ce mardi, entourée de Marvin Garcia, mais aussi de Benoît Pedaletti, orfèvre du sucre d'art, l'équipe devait se mettre en condition, et réaliser les différentes pièces, « la partie entremets, le croquembouche et le pain-party », le tout en six heures. Chacun est à sa tâche, avec des missions précises, mais aussi « une communication qui doit être essentielle entre les trois ». Un peu moins de pression, pour « travailler la technique, répéter les gestes afin d'être à l'aise ». Six heures d'épreuve pour éprouver la technique et la cohésion.

Derniers entraînements en janvier avant le grand jour

Dans la foulée, « ils devront retourner dans leurs entreprises, car il y a les fêtes, une période extrêmement dense pour les boulangers-pâtisseries ». Retour à l'entraînement début janvier, « pour le même exercice, dans les conditions réelles », et avec un détail en plus. « Nous saurons sur quel espace de travail ils devront évoluer, avec les dimensions et la configuration. » Un autre élément important pour qu'ils puissent travailler sereinement sans se « marcher sur les pieds ». Ensuite, il faudra assurer la logistique, en préparant « du matériel qui ne sera pas forcément mis à disposition, comme la lampe à sucre ». Seul détail qu'il livrera, car les différentes pièces restent un secret bien gardé. Mais la thématique, le bicentenaire de la photographie, sera bien respectée, sur toutes les parties.



Flora Bachir, Lena Helck et Alexandre Ietro participeront en janvier prochain à la coupe de France des boulangers-pâtisseries à Paris, lors de l'Europain. Photo Michel Levillain

Michel Levillain



Fours Fringand partenaire des évènements du Sirha Bake & Snack



Fours Fringand a eu l'honneur d'être choisi comme partenaire « fours à soles » pour les évènements du salon Sirha Bake & Snack, organisé du 18 au 21 janvier 2026 à Paris.

Les candidats de la Coupe du Monde de la Boulangerie et de la Coupe de France des Ecoles travailleront leurs chefs d'œuvres sur des fours Fringand, modèle MODELEC, bénéficiant d'un design personnalisé pour ces évènements incontournables. C'est une reconnaissance de la qualité et de la fiabilité des Fours Fringand, entreprise française quasi centenaire, indépendante et fière de son savoir-faire industriel. En équipant de nombreuses écoles et CFA, Fours Fringand a toujours considéré ce lien avec les élèves et futurs artisans comme primordial. Il en va de la défense d'une filière d'excellence française en boulangerie-pâtisserie comme celle d'une industrie dédiée à ses clients, avec pour

missions de toujours améliorer l'ergonomie et les fonctionnalités tout en respectant les fondamentaux de robustesse et de longévité de ses produits. Fours Fringand a développé des innovations liées à l'ergonomie de travail, à la connectivité et au rendement énergétique : des innovations qui s'inscrivent dans une démarche globale d'amélioration continue et de politique RSE ambitieuse. Ces initiatives permettent de valoriser l'environnement et l'écosystème dans lesquels Fours Fringand évolue. Fours Fringand a d'ailleurs récemment reçu le Label Mosselle Employeur par les acteurs publics de la région. Être conscient de son environnement, défendre des savoir-faire qui font l'excellence française et envisager l'avenir avec les nouvelles générations d'acteurs de la filière : voilà l'ambition de Fours Fringand, maintenant et pour encore longtemps !





Les concours sont-ils de réels accélérateurs de carrières ?



Les concours occupent une place singulière en boulangerie-pâtisserie. Ils révèlent des talents, créent des vocations, développent les compétences. Mais leur impact dépasse-t-il vraiment le cadre du podium ?

Pourquoi se lancer dans un concours ?

Pour les professionnels comme pour les jeunes en formation, participer à un concours poursuit souvent plusieurs objectifs : se mesurer à d'autres talents, recueillir les retours de jurys expérimentés, se faire connaître, apprendre à performer sous pression... C'est aussi souvent une occasion unique de progresser rapidement. L'exercice impose en effet une discipline de travail exigeante : répétitions intensives, précision du geste, respect d'un cahier des charges strict. La préparation au concours confronte en effet le candidat à un niveau de rigueur rarement rencontré au quotidien.

Participer à un concours, est-ce vraiment un tremplin professionnel ?

Il est difficile de faire des généralités tant les parcours sont différents, mais pour beaucoup de candidats, l'immersion dans l'univers de la compétition marque un véritable tournant dans leur parcours. Principal tremplin : la visibilité générée. Les épreuves médiatisées, les relais sur les réseaux sociaux et la mise en avant par les sponsors ou partenaires offrent aux candidats une exposition difficile à obtenir autrement. Mais le concours n'est pas une fin en soi : il faut ensuite capitaliser sur cette réussite (communication, réseaux sociaux, vitrines) pour en faire un levier durable de développement.

Au-delà des candidats, qui gagne ?

Les concours valorisent bien plus que les individus. Ils profitent aussi aux sponsors qui associent leur image aux valeurs de rigueur et d'excellence des concours qu'ils soutiennent. Et, in fine, c'est souvent toute la filière

qui en tire bénéfice. Ces compétitions servent en effet de vitrine du savoir-faire français. Elles nourrissent le rayonnement de la pâtisserie et de la boulangerie françaises à l'international, inspirent les tendances et contribuent à maintenir un niveau d'exigence élevé. En ce sens, elles participent à la dynamique collective autant qu'aux parcours individuels.

Sirha Bake & Snack 2026 : plusieurs concours à suivre !

Rendez-vous majeur en BVP, le Sirha Bake & Snack 2026, ex Européen, accueillera de nouveau les concours emblématiques de la filière : Coupe du Monde de la boulangerie, Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Coupe de France des écoles en BVP, Trophée International de la Pâtisserie Française. Épreuves techniques, créativité sous pression, jurys internationaux : la scène du Sirha est l'une des plus exigeantes du calendrier. Pour les candidats, c'est une opportunité de se mesurer au niveau mondial ; pour la profession, l'occasion d'observer les talents émergents et les tendances qui marqueront les prochaines années. Le Sirha récompense également les innovations dans le domaine de la boulangerie, pâtisserie et viennoiserie, avec les Sirha Bake & Snack Awards et le concours Pépites de la Boulangerie. Durant tout l'événement, une scène forum accueillera masterclass, regards croisés, interviews, tables-rondes, conférences et remise des prix : l'occasion d'enrichir votre visite ! Le programme est en ligne. Rendez-vous à Paris - Porte de Versailles du 18 au 21 janvier 2026.

Sources

- *Boulangers : Pourquoi se lancer dans des concours ?* (Grands Moulins de Paris)
- *Les bonnes raisons de participer à un concours de pâtisserie* (Lactalis Foodservice)
- *Participer à un concours culinaire : Le premier pas vers les étoiles* (Président)
- *Pourquoi la pâtisserie française est un levier de « soft power »* (Cultures Sucre)



Fours Fringand partenaire des évènements du Sirha Bake & Snack

Fours Fringand a eu l'honneur d'être choisi comme partenaire « fours à soles » pour les évènements du salon Sirha Bake & Snack, organisé du 18 au 21 janvier 2026 à Paris.

Les candidats de la Coupe du Monde de la Boulangerie et de la Coupe de France des Ecoles travailleront leurs chefs d'oeuvres sur des fours Fringand, modèle MODELEC, bénéficiant d'un design personnalisé pour ces évènements incontournables. C'est une reconnaissance de la qualité et de la fiabilité des Fours Fringand, entreprise française quasi centenaire, indépendante et fière de son savoir-faire industriel. En équipant de nombreuses écoles et CFA, Fours Fringand a toujours considéré ce lien avec les élèves et futurs artisans comme primordial. Il en va de la défense d'une filière d'excellence française en boulangerie-pâtisserie comme celle d'une industrie dédiée à ses clients, avec pour missions de toujours améliorer l'ergonomie et les fonctionnalités tout en respectant les fondamentaux de robustesse et de longévité de ses produits. Fours Fringand a développé des innovations liées à l'ergonomie de travail, à la connectivité et au rendement énergétique : des innovations qui s'inscrivent dans une démarche globale d'amélioration continue et de politique RSE ambitieuse. Ces initiatives permettent de valoriser l'environnement et l'écosystème dans lesquels Fours Fringand évolue. Fours Fringand a d'ailleurs récemment reçu le Label Mosselle Employeur par les acteurs publics de la région. Être conscient de son environnement, défendre des savoir-faire qui font l'excellence française et envisager l'avenir avec les nouvelles générations d'acteurs de la filière : voilà l'ambition de Fours Fringand, maintenant et pour encore longtemps !

Pays : FR

Date : 8 janvier 2026

Journaliste : -

Deux nouveaux pôles viennent compléter l'expérience

- Le **Pôle Café**, né de la convergence naturelle entre coffee shops et boulangeries contemporaines.
- Le **Pôle Start Up**, qui accueille **20 jeunes entreprises supplémentaires** par rapport à 2024 et mettra en avant les innovations les plus audacieuses du moment.

Et pour ceux qui aiment flâner les tendances, **L'Avenue des Innovations** présentera les nouveautés des exposants, les **7 lauréats des Sirha Bake & Snack Awards**, ainsi qu'une sélection de produits et concepts à suivre de près dans les mois à venir.



Quatre scènes, quatre univers à explorer

Sirha Bake & Snack s'articule autour de **quatre scènes complémentaires**, conçues pour décrypter l'ensemble du marché :

- **Le Forum** : espace de réflexion et d'échanges, dédié aux talks et masterclasses. On y parlera hybridation des formats boulangers, développement des franchises, enjeux environnementaux, attractivité des métiers ou encore place des artisans face aux grandes enseignes.
- **La Scène Snacking** : plus dynamique que jamais, elle explorera les tendances food qui bousculent le quotidien : burger, waffle & fried chicken, street food italienne, collaborations entre chefs étoilés et concepts de snacking, ou encore séduction de la génération Z.
- **La Scène Bake Contests** : théâtre des grandes compétitions du salon, avec notamment **la Coupe de France des Écoles** (18 et 19 janvier) et **la Coupe du Monde de la Boulangerie** (20 et 21 janvier), où dix équipes internationales s'affronteront autour de quatre épreuves techniques.
- **La Scène Sucrée** : entièrement dédiée à la pâtisserie, elle accueillera **la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (18 et 19 janvier) puis, nouveauté cette année, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** (20 et 21 janvier), réunissant douze candidats internationaux.

Pour le programme complet et les infos pratiques, rendez-vous sur le site du **Sirha Bake & Snack**.

La coupe du Monde de la Pâtisserie sélection Europe – 18 & 19 janvier – Scène sucrée



SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
EUROPE 2026 PARIS

DIMANCHE 18 ET LUNDI 19 JANVIER 2026
PARIS PORTE DE VERSAILLES
SIRHA BAKE & SNACK

Coupe du Monde de la Pâtisserie Sélection Europe les 18/19 janvier 2026

Cette étape européenne ouvre une nouvelle saison de sélections pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, avant la grande finale prévue en 2027. Après les phases nationales, place ... Lire la suite de

 Le Cœur des Chefs 0

On se remet dans l'ambiance ? Avec les 3 dernières minutes de la finale Coupe du Monde de la Pâtisserie France au Sirha Lyon 2025, à [re-découvrir ici](#) !

La Coupe du Monde de la Boulangerie – 20 & 21 janvier – Scène Bake Contest

La Coupe du Monde de la Boulangerie – 20 & 21 janvier – Scène Bake Contest

Créée en 1992 à l'initiative de l'Équipe de France de Boulangerie, la Coupe du Monde de la Boulangerie est la compétition internationale de référence du secteur. Elle est portée par trois entités fondatrices : l'Équipe de France de Boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et EKIP.

Organisée face au public, la finale 2026 réunit 10 équipes internationales, chacune composée de trois candidats spécialisés en pain, viennoiserie et pièce artistique. Pendant deux jours, les équipes sont évaluées sur leur maîtrise technique, leur créativité et leur capacité à travailler collectivement, dans un contexte d'échange entre cultures boulangères et de mise en lumière des tendances du métier.

Équipes en lice

- *Mardi 20 janvier* : Brésil, États-Unis, France, Japon, Sénégal
- *Mercredi 21 janvier* : Canada, Corée du Sud, Danemark, Maroc, Taipei Chinois

Épreuves

- **Baguettes et pains du monde** : produits imposés, pain du monde tiré au sort et créations libres.
- **Viennoiseries sucrées** : viennoiseries imposées, créations libres et spécialité sucrée du pays représenté.
- **Pièce artistique** : réalisation d'une œuvre comestible de 140 à 160 cm de hauteur autour du thème « *Les grandes inventions de votre pays* ».
- **Snacking** : épreuve collective autour d'une gamme de produits salés.

Remise des prix : mercredi 21 janvier à partir de 16h45.

Les RV Réflexion du Sirha Bake, selon le Coeur des Chefs

- 18 janvier, 14h00 : Scène Forum : « La Boulangerie de Campagne, un avenir en question »
- 18 janvier, 15h50 : Scène Forum : « Recrutement et fidélisation du personnel, des difficultés et des solutions »
- 18 janvier, 16h25 : Scène Forum : « Donner une seconde vie au pain »
- 18 janvier, 17h15 : Scène Forum : « Alexandre Laumain – Un pain étoilé au service des constellations de grandes tables »
- 19 janvier, 11h00 : Scène Forum : « Christophe Rochet – Bien plus qu'une brioche, le panettone se vit et se déguste comme un gâteau »
- 20 janvier, 14h55 : Scène Forum : « Fabien Nolay – Au coeur du feuilletage, mille et un gestes et tours de main dédiés au tourage »
- 21 janvier, 14h00 : Scène Forum : « Le petit déjeuner français : un rituel culturel, un levier business à réveiller »

Les Sirha Bake & Snack Awards : l'innovation mise à l'honneur

Le salon récompense les solutions qui font bouger les lignes à travers les **Sirha Bake & Snack Awards**.

Sept catégories salueront les innovations les plus pertinentes : équipements, produits, services, snacking, coffee shop, start-up..

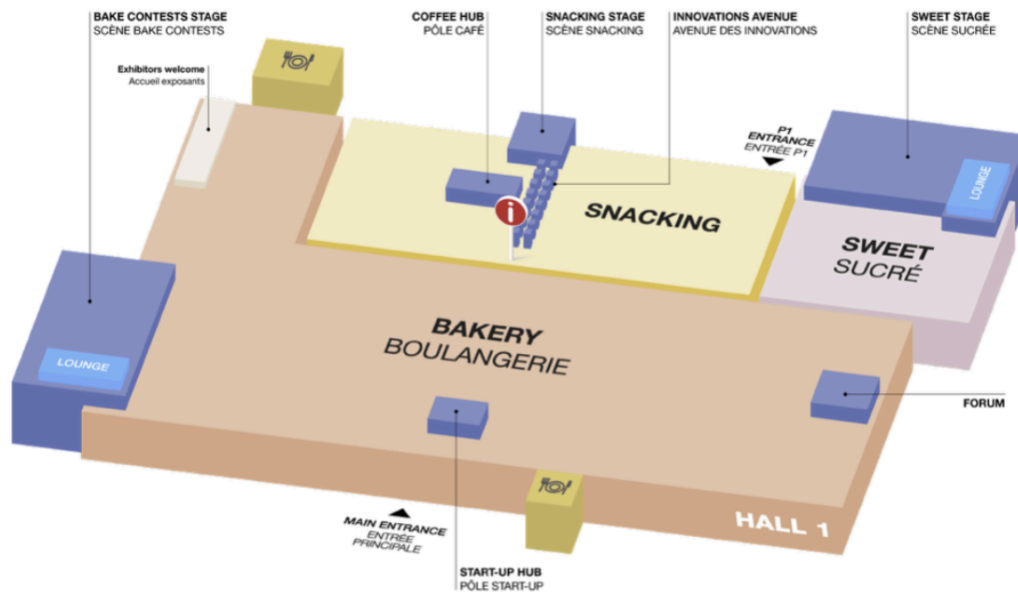
Le jury, composé d'artisans, de chefs et de professionnels de la filière, remettra les prix **le dimanche 18 janvier à 18h**, sur le Forum.



Nouveauté : le Comptoir de l'Emploi

Cette édition inaugure le **Comptoir de l'Emploi**, en partenariat avec le collectif *Je ne suis pas un CV*.

Un espace pensé pour les étudiants, les jeunes diplômés et les professionnels en reconversion — soit près de 8 % du visitariat — afin de favoriser la diversité, l'égalité des chances et le dialogue entre recruteurs et talents du secteur.



Retrouvez nos autres articles sur l'écosystème SirhaFood :

Sirha Omnivore se réinvente : prochain rendez-vous lors du Sirha Bake en janvier 2026

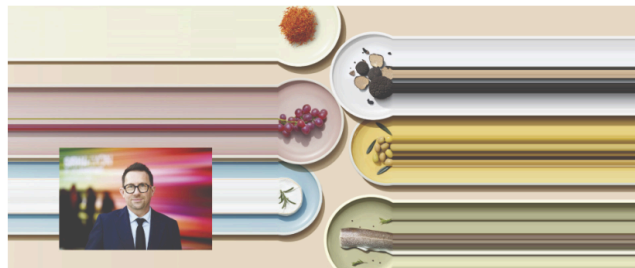


Sirha Omnivore se met en pause en 2025 : l'équipe a souhaité repenser Omnivore en tant que média « déchiffreur » de la cuisine mondiale de notre époque. À venir, un double projet, éditorial et événementiel, toujours porté par Sirha Food : d'une part des contenus print sur les nouvelles têtes de la cuisine, et de l'autre des contenus

exclusifs au sein des événements de la sphère Sirha Food. Premier rendez-vous : « Speakeasy » lors de Sirha Bake, en janvier 2026 à Paris.

 Le Cœur des Chefs

 0 



Smahrt Toulouse et Sirha Méditerranée : les événements Sirha Food en région

Deux salons régionaux entrent dans l'écosystème Sirha Food et deviennent les événements professionnels de référence sur leur territoire : Smahrt Toulouse sur le grand Ouest, et Sirha Méditerranée à Marseille. Luc Dubanchet explique les objectifs de cette stratégie et nous présente ces rendez-vous.

 Le Cœur des Chefs

 0 



Retour sur le Sirha Lyon 2025 selon Le Cœur des Chefs

Au Sirha Lyon 2025, la France décroche le Bocuse d'Or et le prix du Meilleur commis, mais aussi l'International Catering Cup, l'argent sur la Coupe du Monde de Pâtisserie... Morceaux choisis de nos cinq jours sur place, à fond, d'un concours à une table ronde, d'une masterclass à un labo de chocolat, comme si vous y étiez.



Le Cœur des Chefs



0



Sélections France du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de Pâtisserie 2025



Les 20 et 21 octobre 2025, la Maison de la Mutualité à Paris accueillera les sélections France du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Deux journées pour désigner ceux qui représenteront la France aux sélections Europe (au Sirha Bake pour la CMP les 19 et 20 janvier 2026, et à Marseille le 16 mars 2026 pour le Bocuse d'Or), puis, on l'espère, en janvier 2027, au Sirha Lyon pour les deux finales Monde. Deux présidents d'honneur : Maxime Frédéric pour la sélection France de la CMP aux côtés de Pierre Hermé et Christopher Coutanceau pour le Bocuse d'Or France, aux côtés de Paul Marcon.



Le Cœur des Chefs

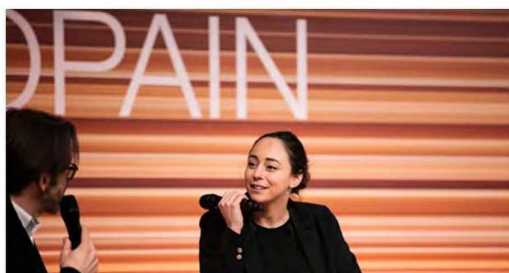


0





+ QUATRE SCÈNES QUI DÉCRYPTENT L'ENSEMBLE DU MARCHÉ, ET 4 CONCOURS MAJEURS POUR LA FILIÈRE



LE FORUM : Cœur battant du salon, cet espace de réflexion et d'échanges accueille talks et masterclasses animées par des experts reconnus. Les thématiques abordées reflètent les enjeux actuels de la profession : artisans de quartier vs. boulangerie d'enseigne, hybridation des formats boulangers, enjeux environnementaux, développement des franchises et arrivée d'investisseurs... Côté masterclasses, du beurre au levain, en passant par le feuilletage et le panettone, chaque produit devient un territoire d'exploration technique et créative.

SCÈNE SNACKING : Espace dynamique dédié aux innovations du snacking, où experts et professionnels partagent leur vision du secteur. Les masterclasses et talks explorent les tendances phares : hybridation des concepts, burger, waffle & fried chicken, implantation des franchises américaines, plats veggie & sans gluten, les stratégies pour séduire la Gen Z, transformation des boulangeries en coffee shops, collaborations entre chefs étoilés et snacking, street food italienne...



SCÈNE BAKE CONTESTS : Théâtre des plus grandes compétitions de la filière boulangère, cette scène accueille **La Coupe de France des Écoles** (les 18 et 19 janvier) qui met en lumière les jeunes talents, et la **Coupe du Monde de la Boulangerie** (les 20 et 21 janvier), où 10 équipes internationales s'affrontent autour de 4 épreuves techniques.

SCÈNE SUCRÉE : Dédiée à l'art pâtissier sous toutes ses formes, elle accueille 8 pays pour la **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** (les 18 et 19 janvier), puis, nouveauté cette année, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** (les 20 et 21 janvier) où 12 candidats internationaux et coachs réinterprètent les grands classiques de la pâtisserie française.



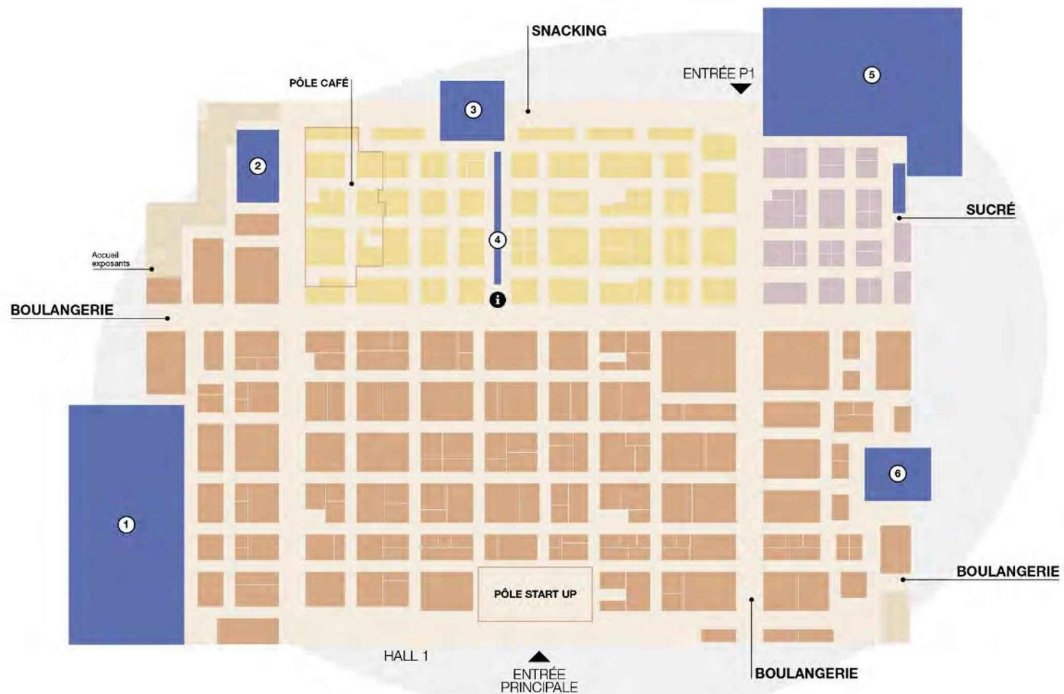
Ils ont déjà répondu présents : **Jean-Marc Conrad** (Directeur Franchise, Groupe Blachère), **Jean-François Feuillette** (Fondateur, Boulangeries Feuillette), **Eric Kayser** (Fondateur, Mayson Kayser), **Nadia Sammut** (Cheffe de l'Auberge La Fenière), **Thomas Subrin** (MOF et Chef Boulanger), et bien d'autres...



SIRH/+
 BAKE & SNACK

PROGRAMMATION DU SIRHA BAKE & SNACK

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, Sirha Bake & Snack met à l'honneur les talents, les tendances et les transformations de la filière. Cette année, des espaces soigneusement repensés accueillent démonstrations, compétitions d'excellence et prises de parole. À travers 5 scènes thématiques, 80 masterclasses et talks et 6 concours nationaux et internationaux, l'événement réunit plus de 160 experts et chefs pour inspirer, accompagner et challenger les professionnels attendus nombreux.



- ① SCÈNE BAKE CONTESTS
 COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE
 COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES
- ② SCÈNE COFFEE & BAKERY
 CHAMPIONNAT DE FRANCE LATTE ART
 CHAMPIONNAT DE FRANCE COFFEE IN GOOD SPIRITS
- ③ SCÈNE SNACKING
- ④ AVENUE DES INNOVATIONS
- ⑤ SCÈNE SUCRÉ
 SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE
 TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FRANÇAISE
- ⑥ FORUM

PROGRAMMATION DU SIRHA BAKE & SNACK

1 FORUM

Entièrement dédié aux enjeux et mutations de la filière, le **Forum** offre aux visiteurs **une programmation inspirante et ancrée dans les réalités de la boulangerie actuelle**. Espace de réflexion et d'échanges stratégiques mais aussi de masterclasses, cette scène réunit experts reconnus et professionnels influents pour décrypter les grands enjeux et tendances de demain.

LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER :

Dimanche 18 janvier

- + **Le pain au levain, un atout santé et nutrition**
Avec *Franck Fortier*
- + **Recrutement et fidélisation du personnel, des difficultés et des solutions**
Avec *Augustin Rivoire*
- + **Un pain étoilé au service des constellations de grandes tables**
Avec *Alexandre Laumain*
- + **Remise des prix : Sirha Bake & Snack Awards**

Lundi 19 janvier

- + **Formation et reconversion professionnelle en boulangerie-pâtisserie**
Avec *Franck Debieu et Thomas Tefri-Chambelland*
- + **Traditions vs nouvelle génération, de quoi sera fait le futur de la boulangerie ?**
Avec *Christophe Cressent, Victoria Effantin et Cécile Khayat*
- + **Avec le shokupan, le pain de mie se réinvente en version 100% moelleuse et naturelle**
Avec *Diego Laporal*
- + **Remise des prix : Pépites de la Boulangerie**

Mardi 20 janvier

- + **Hybridation en boulangerie : une évolution nécessaire ou un danger pour le savoir-faire artisanal ?**
Avec *Yoann Duriez, Maxime Lefebvre et Sylvain Tardy*
- + **Au coeur du feuilletage, mille et un gestes et tours de main dédiés au tourage**
Avec *Fabien Nolay*
- + **Le sans gluten, un courant alternatif, durable et gourmand**
Avec *Giovanni Bianco et Nadia Sammut*
- + **Le potentiel des nouvelles technologies dans les métiers artisanaux**
Avec *Brice Konda, Guillaume Lopez-Marcoux et Benoit Sévin*

Mercredi 21 janvier

- + **La boulangerie 100% végétale, un défi dans un pays attaché à son terroir tel que la France**
Avec *Rodolphe Landemaine, Florence Neveux et Maxime Raimi*
- + **Le petit déjeuner français : un rituel culturel, un levier business à réveiller**
Avec *Claude Fischler, Stéphanie Portier et Armand Tandeau de Marsac*
- + **Caméléon et toujours aussi gourmand, le croissant se réinvente en mode anti-gaspillage**
Avec *Yasmine Menacer*
- + **Avec l'arrivée d'investisseurs extérieurs, la financiarisation de la filière s'accélère**
Avec *Jean-François Bandet, Olivier Lebreuilly et Laurent Plantier*

2

SCÈNE SNACKING

Au cœur d'un marché en pleine effervescence, **la Scène Snacking met en lumière les grandes dynamiques qui transforment la filière**, entre nouveaux usages, évolutions consommateurs et concepts émergents. Elle offre aux professionnels une compréhension aiguë des mouvements qui redessinent le secteur - comme la street food ou la restauration boulangère - et les outils pour transformer ces mutations en opportunités de développement.

LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER :

Dimanche 18 janvier

+ **Les tendances du snacking 2026-2030**

Avec Paul Fedèle et Frédéric Loeb

+ **L'offre snacking auprès de la Gen Z : quelles sont les clés du succès ?**

Avec FlorianOnAir, Frédéric Loeb et Djamboulat Marzaganov

+ **Italian street-food !**

Avec Julien Serri et Giovanni Castaldi

+ **Le pouvoir des boutiques désirables**

Avec Tal Spiegel

Lundi 19 janvier

+ **Fried Chicken : le produit qui a la Cot' !**

Avec Jérémie Dupuy

+ **On dirait le sud !**

Avec Julien Sebbag

+ **Le boulanger, véritable restaurateur**

Avec François Blouin et David Giraudeau

+ **Snacking en mouvement : les opportunités du travel retail**

Avec Charles Dassonville, Eric Kayser et Nicolas Riché

Mardi 20 janvier

+ **Du pain au café : comment les boulangeries se réinventent en coffee shop**

Avec Clémentine Alzial et Maxime Lefebvre

+ **Franchises : stratégies de croissance et défis à relever**

Avec Bernard Boutboul, Jean-Marc Conrad et Nicolas Louis-Amédée

+ **Le végétal : moteur de changement dans le snacking**

Avec Charlotte Chenevier, Florence Le Bras et Nicolas Schweitzer

+ **Snacking premium : la montée en gamme comme levier de différenciation**

Avec Paul Fedèle et Moïse Sfez

Mercredi 21 janvier

+ **Street-food artisanale : le terroir comme signature**

Avec Louis Festa

+ **Snacking et régimes spéciaux : comment adapter son offre ?**

Avec Nathaniel Doboïn et Freddy Thiburce

3

SCÈNE COFFEE & BAKERY

Dédiée aux nouvelles cultures café et aux inspirations coffee shop, **la Scène Coffee & Bakery explore les évolutions, les tendances et les savoir-faire** qui rapprochent baristas, boulangers et pâtisseries. Face à la démocratisation des coffee shops et l'exigence croissante des consommateurs en matière d'expérience, elle décrypte comment les professionnels construisent des concepts durables et différenciants.

LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER :

Dimanche 18 et lundi 19 janvier

- + **Championnat de France de Latte Art**
- + **Championnat de France de Coffee in Good Spirit**

Mardi 20 janvier

- + **Le coffee shop, nouvelle arme des pâtisseries ?**
Avec Yann Couvreur
- + **Comment le design raconte l'expérience café & boulangerie**
Avec Camille Besse, Benoît Castel et Julien Sebban
- + **Le coffee shop comme nouveau terrain des marques et du luxe**
Avec Charles Lecomte

Mercredi 21 janvier

- + **Quel modèle retail pour changer d'échelle ?**
Avec Charles Znaty
- + **La revanche des boissons alternatives**
Avec Anthony Calvez, Stéphane Moesle et Guillaume Roy
- + **Au-delà du cookie et du banana bread**
Avec Estelle Dai





SCÈNE BAKE CONTESTS

COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

18 & 19 janvier

L'incontournable **Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie** - qui met à l'honneur la formation française et les nouvelles générations - fait son grand retour. Les apprentis boulangers et pâtisseries ont deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école. **Cinq équipes mixtes de trois candidats** s'affrontent dans la catégorie « Espoirs » le dimanche 18 janvier et dans la catégorie « Excellence » le lundi 19 janvier 2026.

Les Écoles en compétition :

+ **Catégorie Espoirs** : Les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), de Nîmes (30) et de Tours (37), le CIFA de l'Yonne à Auxerre (37) et Le Lycée des métiers St Joseph St Marc de Concarneau (29).
+ **Catégorie Excellence** : Les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33) et de Nîmes (30), le CMA Formation Moselle à Forbach (57), le CMA Bretagne Site de Rennes Bruz (35) et Le Lycée Notre Dame de la Providence à Orchies (59).

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

20 & 21 janvier

Symbole de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflet des valeurs mais aussi de l'excellence de la profession. Depuis sa création en 1992 - sous l'impulsion de Christian Vabret, MOF boulanger - le concours réunit **10 équipes venues des cinq continents**. Chaque équipe, composée de **3 candidats** (Pain, Viennoiserie et Pièce artistique), s'affronte sur des épreuves plus techniques les unes que les autres.

Les pays en compétition : Brésil, Canada, Corée du Sud, Danemark, France, Japon, Maroc, Sénégal, Taipei Chinois, USA



SCÈNE SUCRÉ

SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

18 & 19 janvier

Après une phase de sélections nationales, place aux sélections continentales et à la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**. Durant ces deux journées de compétition, **9 pays** s'affrontent pour tenter de décrocher leur ticket pour la Grande Finale - rendez-vous mondial incontournable de la profession - qui se déroule pendant Sirha Lyon 2027.

Les pays en compétition : Belgique, Espagne, France, Italie, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Ukraine

TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

20 & 21 janvier

Ce concours - parrainé par Pierre Hermé et organisé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries et le Journal des Pâtisseries - met en compétition **6 binômes internationaux** composés chacun d'un pâtissier et d'un chocolatier ou confiseur. Leur défi : réinventer les grands classiques de la pâtisserie française avec créativité, rigueur et technicité. Les candidats sont évalués sur plusieurs épreuves techniques - entremets, macarons, chocolats, mille-feuilles - et jugés par un jury qui évalue le goût, l'esthétique et le respect du sujet.

Les pays en compétition : Égypte, France, Japon, Maroc, Sénégal, Ukraine



Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier



©Thierry Caron

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, **Sirha Bake & Snack**, salon de référence pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking, revient pour sa **26ème édition à Paris, Porte de Versailles**. Pendant ces quatre jours, le savoir-faire boulanger et pâtissier sera mis à l'honneur à travers des **concours emblématiques** qui rassemblent les talents internationaux et nationaux. **La Coupe du Monde de la Boulangerie** permettra aux meilleurs boulangers du monde de s'affronter pour le titre de **champion du monde 2026**, tandis que la **Coupe de France des Écoles** mettra en lumière les **jeunes talents français de demain**.

La Coupe du Monde de la Boulangerie, véritable vitrine mondiale du métier depuis 1992, représente l'alliance entre **tradition et innovation**. Organisée par GL events en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, Ekip et l'Équipe de France de Boulangerie des MOF boulangers, **cette 13ème édition réunira dix équipes**, chacune composée de **trois candidats spécialisés dans le pain, la viennoiserie et la pièce artistique**. La France, déjà victorieuse à quatre reprises, retrouve ses concurrents issus des États-Unis, de la Chine, du Japon et d'autres pays. Les épreuves se dérouleront sur huit heures, avec des rendus intermédiaires à plusieurs horaires. Les candidats devront réaliser des baguettes et pains du monde, des créations libres, des viennoiseries sucrées typiques de leur pays et une pièce artistique spectaculaire, entièrement comestible, sur le thème « **Les grandes inventions de votre pays** ». L'épreuve de snacking, collaborative, permettra aux candidats de combiner leurs compétences pour créer une gamme de produits salés. Parallèlement, **la Coupe de France des Écoles fêtera sa 10ème édition** et réunira les jeunes talents français sur deux jours, les 18 et 19 janvier. Les équipes Espoirs et Excellence se mesureront sur six à sept heures d'épreuves autour d'un thème commun, **le bicentenaire de la photographie**. Les épreuves incluent la réalisation de pains traditionnels et aromatiques, de viennoiseries en pâte levée ou feuilletée, et de créations pâtissières telles que petits gâteaux individuels, entremets ou croquembouches. Les remises de prix se dérouleront chaque jour à des horaires définis, mettant en valeur l'excellence et la créativité des participants.

Les concours seront encadrés par des jurys dédiés aux catégories Espoirs et Excellence, présidés par Raoul Maeder avec Keiko Nagaé comme vice-présidente. **Grégoire Bardet sera le parrain de cette édition de la Coupe de France des Écoles**, après avoir coaché l'équipe de France victorieuse de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2024. Ces compétitions, véritables vitrines de savoir-faire, illustrent l'importance du partage, de la technique et de la créativité dans la boulangerie et la pâtisserie contemporaines...

Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier



©Thierry Caron

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, **Sirha Bake & Snack**, salon de référence pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking, revient pour sa **26ème édition à Paris, Porte de Versailles**. Pendant ces quatre jours, le savoir-faire boulanger et pâtissier sera mis à l'honneur à travers des **concours emblématiques** qui rassemblent les talents internationaux et nationaux. **La Coupe du Monde de la Boulangerie** permettra aux meilleurs boulangers du monde de s'affronter pour le titre de **champion du monde 2026**, tandis que la **Coupe de France des Écoles** mettra en lumière les **jeunes talents français de demain**.

La Coupe du Monde de la Boulangerie, véritable vitrine mondiale du métier depuis 1992, représente l'alliance entre **tradition et innovation**. Organisée par GL events en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, Ekip et l'Équipe de France de Boulangerie des MOF boulangers, **cette 13ème édition réunira dix équipes**, chacune composée de **trois candidats spécialisés dans le pain, la viennoiserie et la pièce artistique**. La France, déjà victorieuse à quatre reprises, retrouve ses concurrents issus des États-Unis, de la Chine, du Japon et d'autres pays. Les épreuves se dérouleront sur huit heures, avec des rendus intermédiaires à plusieurs horaires. Les candidats devront réaliser des baguettes et pains du monde, des créations libres, des viennoiseries sucrées typiques de leur pays et une pièce artistique spectaculaire, entièrement comestible, sur le thème « **Les grandes inventions de votre pays** ». L'épreuve de snacking, collaborative, permettra aux candidats de combiner leurs compétences pour créer une gamme de produits salés. Parallèlement, **la Coupe de France des Écoles fêtera sa 10ème édition** et réunira les jeunes talents français sur deux jours, les 18 et 19 janvier. Les équipes Espoirs et Excellence se mesureront sur six à sept heures d'épreuves autour d'un thème commun, **le bicentenaire de la photographie**. Les épreuves incluent la réalisation de pains traditionnels et aromatiques, de viennoiseries en pâte levée ou feuilletée, et de créations pâtissières telles que petits gâteaux individuels, entremets ou croquembouches. Les remises de prix se dérouleront chaque jour à des horaires définis, mettant en valeur l'excellence et la créativité des participants.

Les concours seront encadrés par des jurys dédiés aux catégories Espoirs et Excellence, présidés par Raoul Maeder avec Keiko Nagaé comme vice-présidente. **Grégoire Bardet sera le parrain de cette édition de la Coupe de France des Écoles**, après avoir coaché l'équipe de France victorieuse de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2024. Ces compétitions, véritables vitrines de savoir-faire, illustrent l'importance du partage, de la technique et de la créativité dans la boulangerie et la pâtisserie contemporaines...

Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier



©Thierry Caron

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, **Sirha Bake & Snack**, salon de référence pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking, revient pour sa **26ème édition à Paris, Porte de Versailles**. Pendant ces quatre jours, le savoir-faire boulanger et pâtissier sera mis à l'honneur à travers des **concours emblématiques** qui rassemblent les talents internationaux et nationaux. **La Coupe du Monde de la Boulangerie** permettra aux meilleurs boulangers du monde de s'affronter pour le titre de **champion du monde 2026**, tandis que la **Coupe de France des Écoles** mettra en lumière les **jeunes talents français de demain**.

La Coupe du Monde de la Boulangerie, véritable vitrine mondiale du métier depuis 1992, représente l'alliance entre **tradition et innovation**. Organisée par GL events en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, Ekip et l'Équipe de France de Boulangerie des MOF boulangers, **cette 13ème édition réunira dix équipes**, chacune composée de **trois candidats spécialisés dans le pain, la viennoiserie et la pièce artistique**. La France, déjà victorieuse à quatre reprises, retrouve ses concurrents issus des États-Unis, de la Chine, du Japon et d'autres pays. Les épreuves se dérouleront sur huit heures, avec des rendus intermédiaires à plusieurs horaires. Les candidats devront réaliser des baguettes et pains du monde, des créations libres, des viennoiseries sucrées typiques de leur pays et une pièce artistique spectaculaire, entièrement comestible, sur le thème « **Les grandes inventions de votre pays** ». L'épreuve de snacking, collaborative, permettra aux candidats de combiner leurs compétences pour créer une gamme de produits salés. Parallèlement, **la Coupe de France des Écoles fêtera sa 10ème édition** et réunira les jeunes talents français sur deux jours, les 18 et 19 janvier. Les équipes Espoirs et Excellence se mesureront sur six à sept heures d'épreuves autour d'un thème commun, **le bicentenaire de la photographie**. Les épreuves incluent la réalisation de pains traditionnels et aromatiques, de viennoiseries en pâte levée ou feuilletée, et de créations pâtissières telles que petits gâteaux individuels, entremets ou croquembouches. Les remises de prix se dérouleront chaque jour à des horaires définis, mettant en valeur l'excellence et la créativité des participants.

Les concours seront encadrés par des jurys dédiés aux catégories Espoirs et Excellence, présidés par Raoul Maeder avec Keiko Nagaé comme vice-présidente. **Grégoire Bardet sera le parrain de cette édition de la Coupe de France des Écoles**, après avoir coaché l'équipe de France victorieuse de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2024. Ces compétitions, véritables vitrines de savoir-faire, illustrent l'importance du partage, de la technique et de la créativité dans la boulangerie et la pâtisserie contemporaines...

Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier



©Thierry Caron

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, **Sirha Bake & Snack**, salon de référence pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking, revient pour sa **26ème édition à Paris, Porte de Versailles**. Pendant ces quatre jours, le savoir-faire boulanger et pâtissier sera mis à l'honneur à travers des **concours emblématiques** qui rassemblent les talents internationaux et nationaux. **La Coupe du Monde de la Boulangerie** permettra aux meilleurs boulangers du monde de s'affronter pour le titre de **champion du monde 2026**, tandis que la **Coupe de France des Écoles** mettra en lumière les **jeunes talents français de demain**.

La Coupe du Monde de la Boulangerie, véritable vitrine mondiale du métier depuis 1992, représente l'alliance entre **tradition et innovation**. Organisée par GL events en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, Ekip et l'Équipe de France de Boulangerie des MOF boulangers, **cette 13ème édition réunira dix équipes**, chacune composée de **trois candidats spécialisés dans le pain, la viennoiserie et la pièce artistique**. La France, déjà victorieuse à quatre reprises, retrouve ses concurrents issus des États-Unis, de la Chine, du Japon et d'autres pays. Les épreuves se dérouleront sur huit heures, avec des rendus intermédiaires à plusieurs horaires. Les candidats devront réaliser des baguettes et pains du monde, des créations libres, des viennoiseries sucrées typiques de leur pays et une pièce artistique spectaculaire, entièrement comestible, sur le thème « **Les grandes inventions de votre pays** ». L'épreuve de snacking,

Des élèves du lycée Saint-Joseph de Concarneau en lice pour la Coupe de France des Écoles

Plusieurs élèves en CAP et bac pro boulangerie du lycée Saint-Joseph vont représenter Concarneau à la Coupe de France des Écoles, à Paris, ces 17 et 18 janvier.



Pierre Lethu et Julien Le Clec'h encadrent Émie, Briec et Julie, ainsi que Marius Lelièvre en qualité de remplaçant

Samedi 17 et dimanche 18 janvier, le lycée Saint-Joseph participe à la 10e édition de la Coupe de France des Écoles de boulangerie-vienniserie-pâtisserie qui se déroulera au salon Européen au parc des Expositions de la porte de Versailles. C'est leur quatrième participation et l'établissement a déjà [fini 1er en 2014](#) et 2020, ainsi que 3e en 2016.

Se déroulant tous les deux ans, le concours représente un réel enjeu professionnel pour les jeunes participants. Cette année, ce sont Émie Le Ménager, actuellement en 2e année de CAP, ainsi que Julie Nédélec (dont la soeur Marine a emporté le trophée en 2020) et Briec Le Guennec, en bac pro, qui représenteront l'établissement.

Des créations sur le thème de la photographie

Encadrés par leurs professeurs Pierre Lethu et Julien Le Clec'h, ils concourent dans la catégorie « espoirs » et devront reproduire en six heures les pièces artistiques qui leur ont permis d'être sélectionnés pour cette compétition, et dont le thème était « le bicentenaire de la photographie ». Les pièces en question seront présentées aux journées « portes ouvertes » les 7 et 8 février prochains.



Concarneau

Des élèves de Saint-Joseph en lice pour la Coupe de France des Écoles

● Ces samedi et dimanche, le lycée Saint-Joseph participe à la 10^e édition de la Coupe de France des Écoles de boulangerie-viennoiserie-pâtisserie qui se déroulera au salon Européen au parc des Expositions de la porte de Versailles. C'est leur quatrième participation et l'établissement a déjà fini 1^{er} en 2014 et 2020, ainsi que 3^e en 2016.

Julie Nédélec sur les traces de sa sœur

Se déroulant tous les deux ans, le concours représente un réel enjeu professionnel pour les jeunes participants. Cette année, ce sont Émie Le Ménager, actuellement en 2^e année de CAP, ainsi que Julie

Nédélec (dont la sœur Marine a emporté le trophée en 2020) et Briec Le Guennec, en bac pro, qui représenteront l'établissement.

Des créations sur le thème de la photographie

Encadrés par leurs professeurs Pierre Lethu et Julien Le Clec'h, ils concourent dans la catégorie « espoirs » et devront reproduire en six heures les pièces artistiques qui leur ont permis d'être sélectionnés pour cette compétition, et dont le thème était « le bicentenaire de la photographie ». Les pièces en question seront présentées aux journées « portes ouvertes » les 7 et 8 février prochains.



Pierre Lethu et Julien Le Clec'h encadrent Émie, Briec et Julie, ainsi que Marius Lelièvre en qualité de remplaçant.



Coupe de France de pâtisserie : la finale, cerise sur le gâteau



Julien Le Clec'h (professeur de pâtisserie), Julie Nedelec, Marius Lelièvre, Emie Le Menager, Briec Le Guennec et Pierre Lethu forment l'équipe du lycée Saint-Joseph de Concarneau et seront à Paris ce week-end. | PHOTO : OUEST-FRANCE

● Guillaume Chassaing

Il y a trois titulaires (Julie Nedelec, Emie Le Menager et Briec Le Guennec), un remplaçant (Marius Lelièvre) et deux coaches (Julien Le Clec'h et Pierre Lethu). Ensemble, ils composent l'équipe du lycée Saint-Joseph de Concarneau, qui participe à la finale de la Coupe de France des écoles de boulangerie-pâtisserie, samedi et dimanche, porte de Versailles, à Paris, dans le cadre du salon international Europain.

Éclair au chocolat, pain viennois aromatique...

« *Nous avons été sélectionnés à la mi-novembre grâce à deux pièces artistiques, une en boulangerie et une pâtisserie, que nous avons réalisées sur le thème du bicentenaire de la photographie*, explique Julien Le Clec'h, professeur de pâtisserie au lycée Saint-Joseph de Concarneau. *Nous devons les reproduire ce week-end ainsi que plusieurs pâtisseries, plusieurs brioches, des pains au chocolat, différentes formes de pains au lait, un pain viennois aromatique – qui fera honneur à la Bretagne – un pain de campagne ou encore une tradition.* »

L'équipe de Saint-Joseph s'est à plusieurs reprises distinguée en l'emportant en 2014 et 2020, et en décrochant la troisième place en



Nous avons été sélectionnés à la mi-novembre grâce à deux pièces artistiques, une en boulangerie et une en pâtisserie.

JULIEN LE CLEC'H, PROFESSEUR DE PÂTISSERIE

2016. Pour sa cinquième participation, elle sera opposée à quatre autres formations. Toutes auront droit à une heure trente de préparation samedi (de 18 h 30 à 20 h) et six heures de réalisation dimanche (de 8 h à 14 h). Ils présenteront leurs créations devant un jury de professionnels.

« *Nous nous sommes beaucoup et bien entraînés et on a multiplié les essais ces dernières semaines* », confie Julien Le Clec'h. Et l'équipe maîtrise ses recettes du « Fuji Framboise », de l'« Objectif Brioche », du « Flash Kalamansi »... Même si Emie Le Menager, 16 ans, avoue être « un peu stressée » et Briec Le Guennec, 16 ans, « *ne se rend pas encore vraiment compte qu'il va participer à un concours à Paris* ». Julie Nedelec, 16 ans, l'assure : « *Nous savons où nous allons et ce que nous avons à faire* ».

Suivez les temps forts du Sirha Bake & Snack : Jour 1



© DR

À l'occasion du Sirha Bake & Snack 2026, La Toque Magazine vous donne rendez-vous chaque jour avec son journal vidéo pour décrypter les tendances et mettre en lumière les temps forts du secteur.

La Toque magazine

Salon emblématique des professionnels de la boulangerie--pâtisserie et du snacking, le Sirha Bake & Snack se déroule du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026 au Parc des expositions de Paris - porte de Versailles. Pendant quatre jours, artisans, industriels et distributeurs présenteront les dernières innovations et nouveautés.

À cette occasion, La Toque vous partage son journal quotidien en vidéo.

Pour ce premier jour, retrouvez :

- Le concours du jour : la coupe de France des Écoles et la révélation des lauréats.
- Masterclass/Scène Forum : retour sur la masterclass sur les atouts santé et nutrition du pain au levain, animée par Franck Fortier, boulanger démonstrateur à l'Atelier malice formation.
- L'innovation : la chambre Ever Blue présentée par Sébastien Audras - Responsable marketing Pavailler/Bertrand Puma/CFI

- Le choix de la rédaction : la pâte à pistache de Sébalcé mise en avant Léonie Sala - Ruck Marketing Manager Condifa.

Bon visionnage et à demain.

Vidéo: https://youtu.be/r-bC4Ja_9LA

* Retrouvez les JT quotidiens réalisés par Christophe Lopacki sur notre chaîne YouTube : <https://urls.fr/J3u4dP>

Iboulange et La Toque s'associent pour vous offrir un laminoir à plateau manuel de la marque Japan Kneader, d'une valeur de 499 €.



(© DR)

Pour participer, rendez-vous sur les stands de La Toque (J24) et celui de Japan Kneader/Iboulange (B30) ou encore directement via ce lien : <https://urls.fr/CY3Fcq>

Bonne chance.



Retrouvez-nous sur le stand J24 (© © Magali Serrell)

FEUILLETER LE DERNIER NUMÉRO



Découvrez notre JT quotidien spécial Bake and snack, qui se déroule du 18 au 21 janvier à Paris-Porte de Versailles.

La Toque magazine

Salon emblématique des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et du snacking, le Sirha Bake & Snack se déroule du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026 au Parc des expositions de Paris - porte de Versailles. Pendant quatre jours, artisans, industriels et distributeurs présenteront les dernières innovations et nouveautés.

À cette occasion, La Toque vous partage son journal quotidien en vidéo.

Pour ce deuxième jour, retrouvez :

- Le concours du jour : la coupe de France des écoles - Excellence et la révélation des lauréats.
- L'innovation : fournée terroir, une nouveauté 2026 de Lesaffre, présentée par Clément Milles - technicien développement panification.
- Le choix de la rédaction : le laminoir manuel RS 101 de la marque Japan Kneader, présentée par Camille d'Iboulange
- Les événements Toqués : une séance de dédicaces du livre « Pains originaux et d'inspirations du monde » des Éditions France Agricole en présence des co-auteurs Xavier Netry et Céline Violet. Ainsi, que la présentation sur le stand de La Toque, de la plateforme de caisses enregistreuses Toporder, par Thibault Vurpa - directeur commercial de la marque.

Bon visionnage et à demain.

Vidéo: https://youtu.be/yo8mXUh_W0k

* Retrouvez les JT quotidiens réalisés par Christophe Lopacki sur notre chaîne YouTube : <https://urls.fr/J3u4dP>

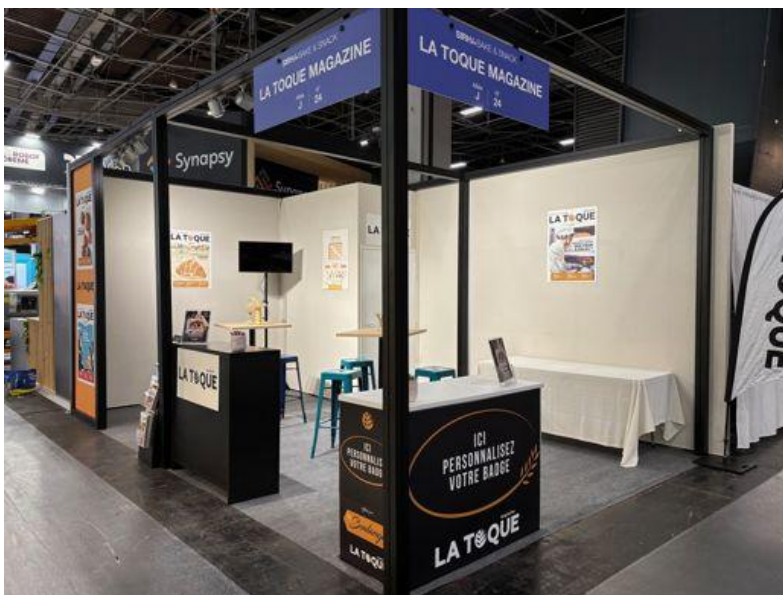
Iboulange et La Toque s'associent pour vous offrir un laminoir à plateau manuel de la marque Japan Kneader, d'une valeur de 499 €.



(© DR)

Pour participer, rendez-vous sur les stands de La Toque (J24) et celui de Japan Kneader/Iboulange (B30) ou encore directement via ce lien : <https://urls.fr/CY3Fcq>

Bonne chance.



(© © Magali Serrell)



[Visualiser la page source de l'article](#)

Ces apprentis en boulangerie se classent parmi les meilleurs de France

Émile Kimmel

Flora Bachir, Léna Helck et Alexandre Ietro, apprentis en boulangerie-pâtisserie au campus des métiers à Forbach, sont arrivés sur la troisième marche du podium lors de la Coupe de France des écoles qui s'est déroulée les 18 et 19 janvier à Paris. Ils racontent.

Ils font partie des meilleurs apprentis en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie de France. Flora Bachir, Léna Helck et Alexandre Ietro, un groupe de trois apprentis du Campus des métiers et de l'artisanat (CMA) Camille-Weiss de Forbach, se sont hissés sur la troisième marche du podium lors de la coupe de France des écoles, dans la catégorie Excellence, qui s'est déroulée les 18 et 19 janvier à Paris – Porte de Versailles lors du salon professionnel Sirha Bake & Snack – Européen.

Sept heures d'épreuve

Une fierté pour ces apprentis, sélectionnés sur dossier parmi vingt équipes de la France entière, avant de concourir à Paris. « On doit travailler dans des box équipés, face à un public. C'est très particulier », raconte Alexandre Ietro, médaille de bronze en main.

L'épreuve se déroule durant sept heures, avec un supplément d'une heure et demie la veille pour préparer la pâte et les différents inserts. « Nous avions chacun une spécialité, Flora la pâtisserie, Léna la boulangerie et moi la viennoiserie, même si l'on s'est beaucoup entraînés », poursuit l'apprenti à la Mine de Pain à Forbach, auprès du MOF Jérôme Schwalbach.

« Ça nous a poussés à travailler l'esprit d'équipe, ce qui est très important en boulangerie. » L'équipe a dû réaliser un bon de commande complet allant de l'incontournable baguette de tradition française à une pièce de cent choux en passant par une pièce artistique autour de la photographie, thème de cette édition à l'occasion du bicentenaire de l'invention de la photographie.

À quelques points de la première place

« L'équipe forbachoise s'est beaucoup entraînée : une dizaine de répétitions en conditions réelles avec leurs enseignants Marvin Garcia, Pierre Pedaletti, spécialiste du travail du sucre d'art ou encore le chocolatier Franck Kestener de Sarreguemines », explique Flora Bachir, également en apprentissage auprès de Jérôme Schwalbach, qui leur a laissé le laboratoire et les matières premières nécessaires

pour s'entraîner. « C'était intense mais on a gagné en quelques mois l'équivalent de deux années d'apprentissage. J'ai par exemple pu apprendre à travailler le sucre d'art », poursuit-elle.

Durant l'épreuve, le jury a scrupuleusement observé les élèves : « Ça s'est joué dans un dé à coudre, nous étions à seulement deux points de la première place », explique Alexandre Ietro. Désormais, ils vont profiter d'un peu de repos avant de se préparer à leurs examens de fin d'étude l'année prochaine.



Flora Bachir, Lena Helck et Alexandre Ietro, avec Marvin Garcia, formateur, et Benoît Pedaletti, spécialiste du travail du sucre d'art, lors de leur préparation à la Coupe de France des Écoles de boulangerie viennoiserie pâtisserie au Campus des métiers Camille-Weiss. Photo archives Michel Levillain

Émile Kimmel

Sirha Bake & Snack confirme sa mutation



Pari gagné ! Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme LE rendez-vous incontournable de la profession, porté par un visitorat ultra qualifié. Mercredi 21 janvier, le hall 1 de la Porte de Versailles s'est refermé sur une édition qui marque un tournant et dépasse les ambitions : 35 500 professionnels présents (+11 %), quatre jours d'effervescence, une mutation réussie, soutenue par les chiffres et surtout par la qualité des rencontres business.

PDF (5 Mo)

Télécharger





credit Ludofood

Les apprentis du Cifa médaillés à Paris



Les apprentis boulangers-pâtisseries du Cifa de l'Yonne ont marqué la finale nationale de la Coupe des écoles à Paris. © Droits réservés

Les apprentis boulangers-pâtisseries du Cifa de l'Yonne ont marqué la finale nationale de la Coupe des écoles, disputée sur le salon Sirha à Paris. Six heures d'épreuves sur un thème exigeant. À la clé, une place de vice-champion de France et une performance collective remarquable.

La 10^e édition de la Coupe nationale des écoles de boulangerie-pâtisserie réunissait, au parc des expositions, des équipes venues de toute la France métropolitaine et d'outre-mer, issues de centres de formation, de lycées professionnels et des Compagnons du devoir. Dans ce contexte relevé, l'équipe du Cifa de l'Yonne a su s'imposer parmi les meilleures.

Composée de Kilian Naudin et Clément Éternot en boulangerie et de Léa Auboeuf en pâtisserie, l'équipe termine à la deuxième place, seulement devancée par le lycée des métiers de Concarneau (Finistère). Les apprentis étaient encadrés par leurs formateurs et coaches, Sébastien Bourreau pour la boulangerie et Thomas Chichery pour la pâtisserie.

« C'était très intense »

Le thème du bicentenaire de la naissance de la photographie a servi de fil rouge à des productions évaluées sur la technicité, l'esthétique et la créativité. Léa Auboeuf devait notamment réaliser une pièce en sucre, des

entremets et un buffet de petits fours. « C'était très intense, mais on est porté par l'équipe », confiait la jeune apprentie, très émue après les résultats. Pour elle, l'expérience est déjà marquante : « Premier concours, première finale et première médaille ».

Habitué des podiums, Kilian Naudin confirme, de son côté, une régularité rare au niveau national, enchaînant les deuxièmes places en concours. Au côté de Clément Éternot, il a su défendre une boulangerie viennoiserie alliant tradition et modernité. Une réussite collective à laquelle sont associés les maîtres d'apprentissage Nicolas Boivin, Alexis Peuzin et Sébastien Poulet. I

Ces apprentis en boulangerie du campus des métiers Camille-Weiss parmi les meilleurs de France

Flora Bachir, Léna Helck et Alexandre Ietro, apprentis en boulangerie-pâtisserie au campus des métiers à Forbach, sont arrivés sur la troisième marche du podium lors de la Coupe de France des écoles qui s'est déroulée les 18 et 19 janvier à Paris. Ils racontent.

Ils font partie des meilleurs apprentis en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie de France. Flora Bachir, Léna Helck et Alexandre Ietro, un groupe de trois apprentis du Campus des métiers et de l'artisanat (CMA) Camille-Weiss de Forbach, se sont hissés sur la troisième marche du podium lors de la coupe de France des écoles, dans la catégorie Excellence, qui s'est déroulé les 18 et 19 janvier à Paris - Porte de Versailles lors du salon professionnel Sirha Bake & Snack - Européen.



Sept heures d'épreuve

Une fierté pour ces apprentis, sélectionnés sur dossier parmi vingt équipes de la France entière, avant de concourir à Paris. « On doit travailler dans des box équipés, face à un public. C'est très particulier », raconte Alexandre Ietro, médaille de bronze en main. L'épreuve se déroule durant sept heures, avec un supplément d'une heure et demie la veille pour préparer la pâte et les différents inserts. « Nous avons chacun une spécialité, Flora la pâtisserie, Léna la boulangerie et moi la viennoiserie, même si l'on s'est beaucoupentraidés », poursuit l'apprenti à la Mine de Pain à Forbach, auprès du MOF Jérôme Schwalbach.

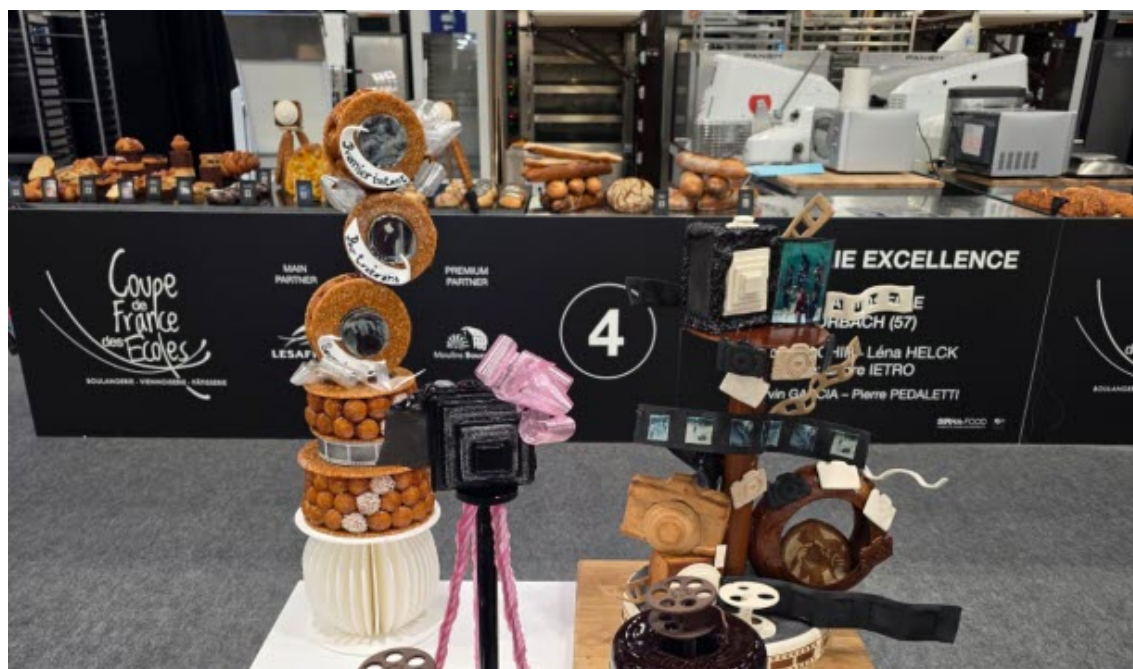


« Ça nous a poussés à travailler l'esprit d'équipe, ce qui est très important en boulangerie ». L'équipe a dû réaliser un bon de commande complet allant de l'incontournable baguette de tradition française à une pièce de cent choux en passant par une pièce artistique autour de la photographie, thème de cette édition à l'occasion du bicentenaire de l'invention de la photographie.

.



01 / 02



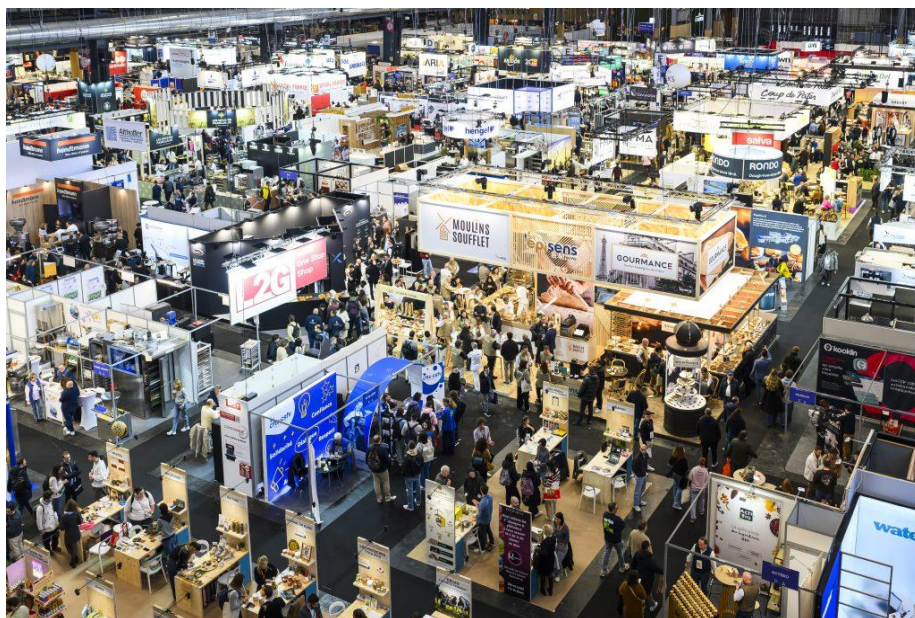
02 / 02

À quelques points de la première place

« L'équipe forbachoise s'est beaucoup entraînée : une dizaine de répétitions en conditions réelles avec leurs enseignants Marvin Garcia, Pierre Pedaletti, spécialiste du travail du sucre d'art ou encore le chocolatier Franck Kestener de Sarreguemines », explique Flora Bachir, également en apprentissage auprès de Jérôme Schwalbach, qui leur a laissé le laboratoire et les matières premières nécessaires pour s'entraîner. « C'était intense mais on a gagné en quelques mois l'équivalent de deux années d'apprentissage. J'ai par exemple pu apprendre à travailler le sucre d'art », poursuit-elle.

Durant l'épreuve, le jury a scrupuleusement observé les élèves : « Ça s'est joué dans un dé à coudre, nous étions à seulement deux points de la première place », explique Alexandre Ietro. Désormais, ils vont profiter d'un peu de repos avant de se préparer à leurs examens de fin d'étude l'année prochaine.

Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif



ALEX GALLOSI

Clap de fin pour **Sirha Bake & Snack 2026**. L'édition s'est achevée le **mercredi 21 janvier** à **Paris Expo Porte de Versailles** sur un bilan en progression, confirmant l'évolution du salon et son positionnement élargi autour de la boulangerie, du snacking et des nouveaux modèles de restauration.

Avec **35 500 professionnels présents**, soit **+11 % par rapport à la précédente édition**, le salon a réuni un visitorat majoritairement décisionnaire et qualifié. Pendant quatre jours, **450 exposants et marques**, dont **130 nouveaux participants** et **15 % d'acteurs internationaux**, ont présenté leurs solutions et innovations à l'ensemble de la filière.

" Sirha Bake & ; Snack 2026, marque une rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente " - Luc Dubanchet, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack

L'édition 2026 a également proposé **80 masterclasses et talks**, répartis sur **5 scènes**, animés par **160 intervenants** issus de la boulangerie, de la restauration, du café et de la distribution. Les thématiques abordées ont porté sur : les enjeux économiques, RH, l'évolution des modèles de consommation, la diversification de l'offre, la franchise et la transformation des métiers.

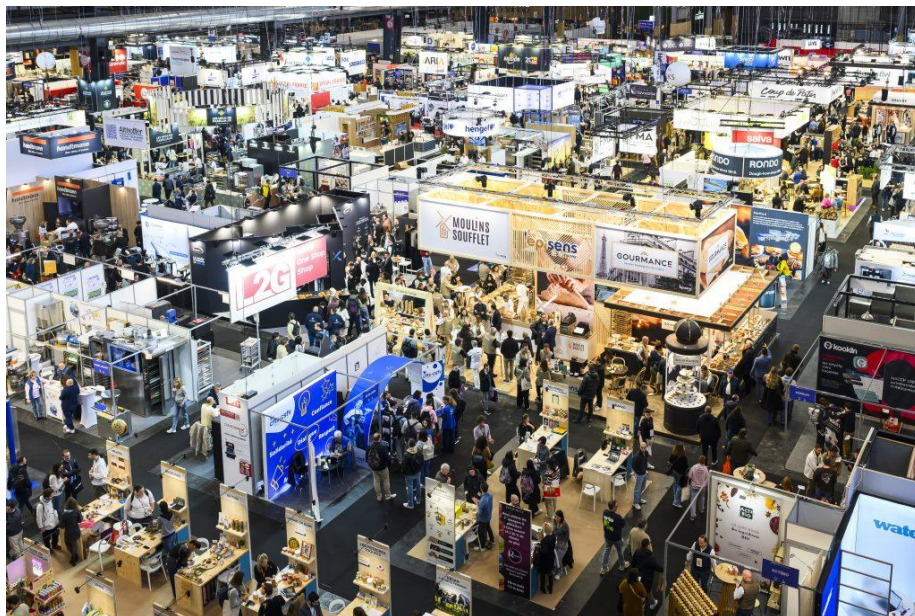
Le salon a mis en lumière la montée en puissance du snacking et des concepts hybrides, avec un espace dédié représentant **23 % de la surface d'exposition**, ainsi qu'un pôle start-up en forte croissance, réunissant **34 jeunes entreprises** et **22 Pépites de la Boulangerie**.

Côté compétitions, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles**, le **Trophée**

International de la Pâtisserie Française et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont rythmé l'événement. La Corée du Sud s'est imposée lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie, devant le Taipei Chinois et la France.

Enfin, **Sirha** Bake & Snack 2026 a marqué le retour d' **Omnivore** , à travers plusieurs expériences confidentielles organisées au coeur du salon, renouant avec son ADN de lieu d'échanges et de rencontres autour de la cuisine créative.

Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif



Clap de fin pour **Sirha Bake & Snack 2026**. L'édition s'est achevée le **mercredi 21 janvier** à **Paris Expo Porte de Versailles** sur un bilan en progression, confirmant l'évolution du salon et son positionnement élargi autour de la boulangerie, du snacking et des nouveaux modèles de restauration.

Avec **35 500 professionnels présents**, soit **+11 % par rapport à la précédente édition**, le salon a réuni un visitorat majoritairement décisionnaire et qualifié. Pendant quatre jours, **450 exposants et marques**, dont **130 nouveaux participants** et **15 % d'acteurs internationaux**, ont présenté leurs solutions et innovations à l'ensemble de la filière.

L'édition 2026 a également proposé **80 masterclasses et talks**, répartis sur **5 scènes**, animés par **160 intervenants** issus de la boulangerie, de la restauration, du café et de la distribution. Les thématiques abordées ont porté sur : les enjeux économiques, RH, l'évolution des modèles de consommation, la diversification de l'offre, la franchise et la transformation des métiers.

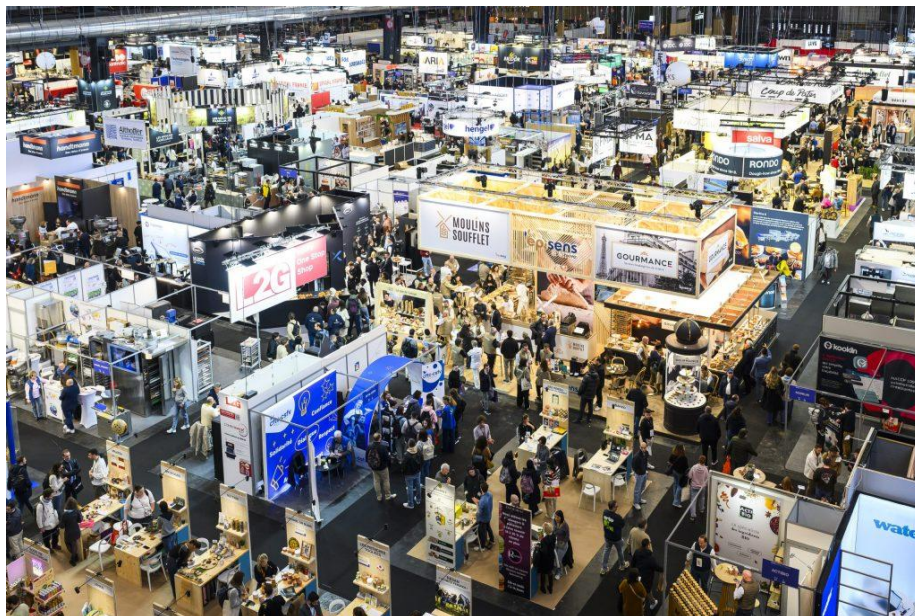
Le salon a mis en lumière la montée en puissance du snacking et des concepts hybrides, avec un espace dédié représentant **23 % de la surface d'exposition**, ainsi qu'un pôle start-up en forte croissance, réunissant **34 jeunes entreprises** et **22 Pépites de la Boulangerie**.

Côté compétitions, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles**, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont rythmé l'événement. La Corée du Sud s'est imposée lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie, devant le Taïpei Chinois et la France.

Enfin, Sirha Bake & Snack 2026 a marqué le retour d' **Omnivore**, à travers plusieurs expériences confidentielles organisées au coeur du salon, renouant avec son ADN de lieu d'échanges et de rencontres autour de la cuisine créative.

" Sirha Bake & ; Snack 2026, marque une rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente " - Luc Dubanchet, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack

Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif



ALEX GALLOSI

Clap de fin pour **Sirha Bake & Snack 2026**. L'édition s'est achevée le **mercredi 21 janvier** à **Paris Expo Porte de Versailles** sur un bilan en progression, confirmant l'évolution du salon et son positionnement élargi autour de la boulangerie, du snacking et des nouveaux modèles de restauration.

Avec **35 500 professionnels présents**, soit **+11 % par rapport à la précédente édition**, le salon a réuni un visitorat majoritairement décisionnaire et qualifié. Pendant quatre jours, **450 exposants et marques**, dont **130 nouveaux participants** et **15 % d'acteurs internationaux**, ont présenté leurs solutions et innovations à l'ensemble de la filière.

L'édition 2026 a également proposé **80 masterclasses et talks**, répartis sur **5 scènes**, animés par **160 intervenants** issus de la boulangerie, de la restauration, du café et de la distribution. Les thématiques abordées ont porté sur : les enjeux économiques, RH, l'évolution des modèles de consommation, la diversification de l'offre, la franchise et la transformation des métiers.

Le salon a mis en lumière la montée en puissance du snacking et des concepts hybrides, avec un espace dédié représentant **23 % de la surface d'exposition**, ainsi qu'un pôle start-up en forte croissance, réunissant **34 jeunes entreprises** et **22 Pépites de la Boulangerie**.

Côté compétitions, la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, la **Coupe de France des Écoles**, le **Trophée International de la Pâtisserie Française** et la **sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** ont rythmé l'événement. La Corée du Sud s'est imposée lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie, devant le Taïpei Chinois et la France.

Enfin, Sirha Bake & Snack 2026 a marqué le retour d' **Omnivore** , à travers plusieurs expériences confidentielles organisées au coeur du salon, renouant avec son ADN de lieu d'échanges et de rencontres autour de la cuisine créative.

" Sirha Bake & ; Snack 2026, marque une rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente " - Luc Dubanchet, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack

Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif



ALEX GALLOSI

Clap de fin pour Sirha Bake & Snack 2026 . L'édition s'est achevée le mercredi 21 janvier à Paris Expo Porte de Versailles sur un bilan en

progression, confirmant l'évolution du salon et son positionnement élargi autour de la boulangerie, du snacking et des nouveaux modèles de restauration.

Avec 35 500 professionnels présents , soit +11 % par rapport à la précédente édition , le salon a réuni un visitorat majoritairement décisionnaire et qualifié. Pendant quatre jours, 450 exposants et marques , dont 130 nouveaux participants et 15 % d'acteurs internationaux , ont présenté leurs solutions et innovations à l'ensemble de la filière.

L'édition 2026 a également proposé 80 masterclasses et talks , répartis sur 5 scènes , animés par 160 intervenants issus de la boulangerie, de la restauration, du café et de la distribution. Les thématiques abordées ont porté sur : les enjeux économiques, RH, l'évolution des modèles de consommation, la diversification de l'offre, la franchise et la transformation des métiers.

Le salon a mis en lumière la montée en puissance du snacking et des concepts hybrides, avec un espace dédié représentant 23 % de la surface d'exposition , ainsi qu'un pôle start-up en forte croissance, réunissant 34 jeunes entreprises et 22 Pépites de la Boulangerie

Côté compétitions, la Coupe du Monde de la Boulangerie , la Coupe de France des Écoles , le Trophée

International de la Pâtisserie Française et la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ont rythmé l'événement. La Corée du Sud s'est imposée lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie, devant le Taipei Chinois et la France.

Enfin, Sirha Bake & Snack 2026 a marqué le retour d'Omnivore, à travers plusieurs expériences confidentielles organisées au cœur du salon, renouant avec son ADN de lieu d'échanges et de rencontres autour de la cuisine créative.

Sirha Bake & Snack 2026, marque une rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente - Luc Dubanchet, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack

[Visualiser l'article](#)

Sirha Bake & Snack confirme sa mutation : avec lui, la French Bakery est plus forte que jamais !

Par

[La Rédaction](#)

Pari gagné ! Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme LE rendez-vous incontournable de la profession, porté par un visitorat ultra qualifié. Mercredi 21 janvier, le hall 1 de la Porte de Versailles s'est refermé sur une édition qui marque un tournant et dépasse les ambitions : 35 500 professionnels présents (+11 %), quatre jours d'effervescence, une mutation réussie, soutenue par les chiffres et surtout par la qualité des rencontres business.



Cette édition confirme ce que nous savions : la French Bakery a besoin de ce rendez-vous. Il ne peut pas y avoir de transformation sans un salon, des acteurs et décideurs engagés - et pendant ces quatre jours, nous avons eu la preuve que le pari de l'ouverture de la boulangerie à toutes ses déclinaisons de restauration était le bon. Un visitorat ultra qualifié, des échanges business d'une intensité rare, une énergie collective exceptionnelle. Sirha Bake & Snack 2026, marque une

rupture : nous ne sommes plus seulement le salon d'une filière empreinte de tradition, mais le reflet d'une profession qui se réinvente. Nous avons réuni 450 exposants et marques françaises et internationales, toutes porteuses d'innovation. C'est capital l'image de la France à l'export"Luc Dubanchet, Directeur général de Sirha Food et de Sirha Bake & Snack.

Une offre calibrée pour les décideurs

Avec 450 exposants et marques venus de tous les secteurs - meuniers, fournisseurs de matières premières, ingrédients, équipementiers, spécialistes du snacking, torrificateurs, entrepreneurs, industriels - dont 130 nouveaux participants, Sirha Bake & Snack 2026 s'est imposé comme une plateforme unique pour concrétiser les opportunités business de la filière. Parmi eux, 15 % d'internationaux, confirmant que la French Bakery n'a jamais eu d'audience aussi globale. Pendant quatre jours, les allées du salon ont vibré au rythme des négociations, des signatures de contrats et des interactions stratégiques entre exposants et visiteurs décideurs.

Car c'est précisément cette qualité de visitorat qui scelle le succès de cette édition : 45 % de dirigeants et décisionnaires et 20 % de chefs étaient présents, porteurs d'un réel pouvoir d'achat et de décision. **La part élevée de nouveaux visiteurs (80 %)** confirme que la mutation de Sirha Bake & Snack adresse exactement les enjeux de la filière. Restauration boulangère, snacking, coffee shops - autant de leviers de croissance que le salon incarne désormais pleinement.

Les grands réseaux de franchises étaient également au rendez-vous. Boulangerie Louise, Café Joyeux, Columbus Café, Feuillette et Marie Blachère figuraient parmi les visiteurs les plus actifs du salon, explorant les solutions innovantes et attractives. Leur présence témoigne du rôle stratégique de Sirha Bake & Snack comme plateforme de sourcing et d'inspiration pour les décideurs des grands réseaux de la boulangerie d'enseigne et de chaîne. De grandes enseignes de distribution étaient également présentes - dont le BHV, le Bon Marché et le Printemps - pour développer leur offre food & beverage.

Le dynamisme d'une filière en mutation

Cette édition 2026 a mis en lumière une filière en profonde transformation. Le snacking, désormais moteur stratégique de croissance, a occupé plus de 2 000 m² d'exposition - soit 23 % de la surface totale - confirmant son rôle central dans la réinvention du modèle boulanger. Une dynamique saluée par Serge Papin, Ministre des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, venu constater sur place ces évolutions. Hybridation des concepts, restauration ultra-rapide, offres veggio montantes, franchises en expansion : les exposants ont témoigné d'une profession en pleine régénération.



Nouveauté majeure de cette édition, le pôle Café-Coffee Shop a attiré des professionnels en quête de synergie entre Café de Spécialité et offre boulangère. Face à une croissance exponentielle du marché des coffee shops, ce nouvel espace a offert des solutions concrètes et inspirantes.

Sur la même dynamique, le pôle Start Up - qui a doublé ses effectifs cette année - a incarné la capacité du secteur à se réinventer en permanence. Avec les 7 lauréats des Sirha Bake & Snack Awards et les 22 Pépites de la Boulangerie, désignées par Honoré Le Mag en partenariat avec la FEB, ces acteurs de rupture apportent des réponses concrètes aux vrais défis. Ensemble, ils démontrent qu'une profession ancestrale peut aussi être l'une des plus dynamiques du food service contemporain. Sirha Bake & Snack porte ces pépites, leur offrant une visibilité et une crédibilité auprès des décideurs.

5 scènes pour dessiner l'avenir de la filière

Au-delà des négociations et des échanges commerciaux, les temps forts du salon ont également trouvé leur public !

160 boulangers, chefs, experts - dont Clémentine Alzial (Malongo), Benoît Castel, Jean-Marc Conrad (Groupe Blachère) Yann Couvreur, Bernard Filiol de Raimond (Franprix), FlorianOnAir, Eric Kayser, Rodolphe Landemaine, Olivier Lebreuilly, Nicolas Riché (Columbus Café), Julien Sebbag (Micho Lov), Tal Spiegel (Abra) - ont décrypté les enjeux et opportunités de la filière. Coûts et qualité des matières premières, enjeux RH pour renouveler et transmettre la profession, diversification agressive de l'offre, transformation numérique omnicanale, expansion via la franchise, convergence café-boulangerie, sont autant de sujets qui ont structuré quatre jours de débats intenses, transformant Sirha Bake & Snack 2026 en laboratoire vivant de la filière.

En parallèle, la Coupe du Monde de la Boulangerie, la Coupe de France des Écoles, le Trophée International de

la Pâtisserie Française et la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ont fait vibrer les visiteurs.

Parmi les moments forts : une nouvelle fois, la France confirme son excellence en matière de pâtisserie en remportant cette sélection continentale, après sa victoire en 2024. À l'issue de deux jours de compétition intense, la Corée du Sud, remporte quant à elle, la Coupe du Monde de la Boulangerie. Le Taipei Chinois et la France, respectivement 2ème et 3ème place, complètent le podium.



Luc Dubanchet : « Le Bake & Snack est une vitrine de la boulangerie à la française »



Luc Dubanchet, directeur du Sirha Bake & Snack. © DR

Le directeur du Sirha Bake & Snack revient pour La Toque magazine sur les ingrédients du succès de la dernière édition, qui s'est déroulée à Paris Expo - Porte de Versailles, du 18 au 21 janvier derniers.

À l'occasion du Sirha Bake & Snack - qui s'est tenu à Paris Expo Porte de Versailles du 18 au 21 janvier derniers et a connu un véritable succès, avec une augmentation de 11 % du nombre de visiteurs *versus* 2024 -, son directeur Luc Dubanchet est revenu en exclusivité pour *La Toque magazine* sur les raisons du succès et l'évolution de la filière.

La Toque magazine (LTM) : Comment avez-vous abordé cette nouvelle édition ?

Luc Dubanchet (LD) : « C'est deux ans de travail et d'anticipation. Nous avons changé pas mal de choses : de nom, de société... Nous avons ouvert de nouveaux espaces ; mais le principal moteur, c'était de transformer le salon de l'intérieur. Il y avait la nécessité de ré-enrichir l'offre liée directement à la boulangerie. Notre défi était de nous assurer que nous avions la bonne offre et les bons acteurs pour représenter la filière. C'est chose faite ! Après, il fallait évidemment montrer cette extension de la filière, qui correspond à la logique de transformation des espaces de boulangerie en espaces de restauration, avec l'essor du snacking.

LTM : Le snacking a en effet été au coeur de cette édition...

LD : Il y avait cent exposants sur ce secteur cette année, ce qui représente un cinquième du salon. Cette offre, qui n'existait pas il y a quatre ans et peu il y a deux ans, s'est considérablement développée. Autre partie qui a aussi beaucoup émergé : celle qui gravite autour du café et du monde des coffee shops, devenue aujourd'hui importante pour les boulangers.

LTM : Quel regard portez-vous sur les visiteurs cette année ?

LD : Nous avons beaucoup travaillé sur la qualification des visiteurs. Avec la volonté de réimplanter un salon français très ancré à Paris, avec des clients étrangers de plus en plus nombreux. Car nous vendons la French Bakery. Ce salon est une vitrine de la boulangerie à la française. Mais dans le même temps, nous accueillons des professionnels étrangers pour que les boulangers français s'ouvrent à d'autres cultures, afin de faire évoluer l'offre. Le stand de l'Arabie saoudite montre, par exemple, que la datte peut devenir un encas !

LTM : Cette édition 2026 a aussi fait la part belle aux concours...

LD : Oui, nous avons par exemple beaucoup travaillé au renforcement de la Coupe du Monde de la boulangerie ; car Sirha Food en est l'un des organisateurs avec le Club des Meilleurs ouvriers de France et la confédération notamment. Nous avons aussi eu la chance d'accueillir les sélections européennes de la Coupe du monde de la pâtisserie. Sans oublier la Coupe de France des écoles !

LTM : Comment le Sirha Bake & Snack 2026 a-t-il rendu hommage aux personnalités du monde de la boulangerie - pâtisserie ?

LD : Cette année, nous avons installé trois espaces : l'espace Snacking, l'espace Coffee Shop et le Forum. Au total, plus de 150 invités professionnels se sont exprimés sur de nombreux sujets. Notre rôle est aussi de favoriser et d'encourager la prise de parole de grands professionnels, lors de masterclasses au cours desquelles ils viennent partager leur expérience.

LTM : Quels sont selon vous les grands enjeux de la filière pour demain ?

LD : La question patrimoniale est souvent au centre des grands métiers de la restauration. Nous sommes à une époque où une génération de boulangers s'en va et une autre arrive. Nous avons aussi des néo - boulangers qui ont quitté leur métier pour faire de la boulangerie. C'est un moment de bascule, de transmission, mais qui ne se fait pas forcément entre les mêmes fonds de commerce. Des boulangeries ferment et d'autres ouvrent, sur des formats différents. L'important est de positionner la boulangerie pour coller aux codes des consommateurs contemporains, qui cherchent une offre plus éclectique, plus ouverte sur l'international, avec un travail permanent sur la qualité. La boulangerie doit s'adapter, comprendre et anticiper les envies culturelles des consommateurs. Elle doit être capable de proposer des produits très artisanaux et très centrés sur l'agriculture et, en même temps, de montrer de nouvelles formes de snacking, dans un contexte de montée en gamme du marché. »

La confédération avec vous - **LE RÉSEAU EN ACTION**

Coupe de France des Écoles
La pépinière des jeunes talents



© Frédéric Vielcanet

Enthousiasme et émotion étaient au rendez-vous lors de la remise des prix de la catégorie Espoirs.



© Frédéric Vielcanet

Les résultats étaient extrêmement serrés dans la catégorie Excellence puisque seul un demi-point sépare les deux premières équipes.

« Cette compétition est le symbole du bouillonnement de la boulangerie et incarne son avenir. Je tiens à saluer les familles qui encouragent les candidats, les écoles qui les forment et toutes les équipes présentes qui ont démontré leur passion pour ce métier », s'est félicité Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, à l'issue de la 10^e édition de la Coupe de France des Écoles parrainée par Grégoire Bardet qui était le coach de l'équipe de France lors de son sacre à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2024.

Cette dernière a accueilli 30 jeunes venus de toute la France dans les catégories Espoirs (CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier) et Excellence (BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier et Bachelor) les 18 et 19 janvier à l'occasion du Sirha Bake & Snack 2026. Cette compétition, co-organisée par GL events et EKIP¹, permet tous les deux ans de célébrer et de promouvoir la qualité de l'enseignement en France, en partageant l'expertise et le savoir-faire avec les futures générations de boulangers en formation. C'est l'occasion pour ces jeunes de mettre en lumière leur talent, leur engagement et leur passion.

Pour ce nouveau rendez-vous, c'est le thème « Le bicentenaire de la photographie » qui avait été retenu. Chaque équipe mixte, composée de 3 candidats, avaient 7 heures pour réaliser les pièces de boulangerie, de viennoiseries et pâtisseries.

À l'issue des épreuves, le jury, présidé par Raoul Maeder, soutenu par la vice-présidente Keiko Nagaé, formatrice internationale, a attribué la première place dans la catégorie Espoirs au Lycée des Métiers Saint Joseph-Saint Marc de Concarneau (29). Dans la catégorie Excellence, ce sont les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33) qui se sont imposés.

Les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33) dans la catégorie Espoirs et le CMA Bretagne Rennes Bruz (35) pour la catégorie Excellence se sont vu remettre le prix de l'Hirondelle sponsorisé par Lesaffre qui valorise la meilleure fermentation et la meilleure panification. Thibaut Colin, directeur général d'Ekup, a salué « ces jeunes prodiges de la boulangerie qui ont devant eux des carrières magnifiques! ».

¹ Association professionnelle des constructeurs français d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacierie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur

LE PALMARÈS DE LA 10^E ÉDITION

Catégorie Espoirs

1) Lycée des Métiers Saint Joseph-Saint Marc de Concarneau (29)
 Équipe : Brieuc Le Guennec, Émie Le Ménager, Julie Nedelec
 Formateurs : Julien Le Clec'h et Pierre Lethu

2) CIFA de l'Yonne d'Auxerre (89)
 Équipe : Léa Auboeuf, Clément Éternot, Kilian Naudin
 Formateurs : Sébastien Bourreau, Thomas Chichery

3) Les Compagnons du Devoir de Tours (37)
 Équipe : Olivier Ferrière, Nino Marie, Philéas Pelé
 Formateurs : Abel Guiriec, Maxime Niel

Prix spécial Hirondelle (Lesaffre)

Les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33)
 Équipe : Noa Falotte, Capucine Legrand, Ethan Taverne
 Formateurs : Anne Lachaise, Léo Guinot

Catégorie Excellence

1) Les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33)
 Équipe : Thais Buchet, Noah Buisson, Apolline Chatain
 Formateurs : Mathilde Bousquet, Romain Grondin

2) CMA Bretagne Rennes Bruz (35)
 Équipe : Charline Bayon, Mattéo Jaheny, Antoine Sénéchal
 Formateurs : Gaëtan Bougeard, Anthony Olivier

3) CMA Formation Moselle de Forbach (57)
 Équipe : Flora Bachir, Léna Helck, Alexandre Ietro
 Formateurs : Marvin Garcia, Pierre Pedalotti

Prix spécial Hirondelle (Lesaffre)

CMA Bretagne Rennes Bruz (35)



BERRIEN

La jeune Berrienne Emie Le Menager championne de France de pâtisserie

● Si le succès est collectif, le parcours d'Emie Le Menager force l'admiration. Élève en CAP pâtisserie, la jeune femme a su porter les couleurs de Berrien et de Concarneau jusqu'au sommet de la gastronomie française lors du salon SIRHA à Paris. En s'imposant dans la catégorie « espoir », elle prouve que la détermination et la passion n'attendent pas le nombre des années. Son travail, salué pour sa justesse technique et son élégance esthétique, a fait l'unanimité auprès d'un jury d'experts pourtant réputé pour son intransigeance.

Un fort investissement

Cette victoire est loin d'être un coup de chance ; elle est l'aboutissement d'un investissement total. Pour Emie, la réussite s'est construite lors de longs mois d'entraînements intensifs, entre les murs de son école et les laboratoires de ses stages. Son talent s'est affiné au contact de professionnels reconnus : la boulangerie-pâtisserie KI à Taulé et la pâtisserie Justine Treguier à Carhaix. Bien entourée par ses enseignants, MM. Le Clech et

Lethu, elle a su transformer son apprentissage en une véritable démonstration de force lors de la compétition.

Un avenir sucré pour la championne

Au sein de son équipe victorieuse, complétée par Julie Nedelec (en boulangerie) et Briec Le Guennec (en viennoiserie), Emie a démontré

qu'elle possédait déjà les codes des plus grands : rigueur, créativité et esprit de cohésion. Ce titre de championne de France est bien plus qu'une ligne sur un CV ; c'est un passeport pour l'excellence. La jeune Berrienne voit s'ouvrir les portes d'une carrière prometteuse, où son sens du détail fera sans nul doute des merveilles dans les plus grandes maisons.



Cette belle réussite d'Emie Le Menager est une fierté pour l'établissement et sa famille et toutes les personnes qui l'ont soutenue pendant cette très belle expérience. Photo fournie par la famille Le Menager

La Coupe de France des Écoles 2026



Les 18 et 19 janvier 2026 lors du **Sirha Back & Snack**, l'espace concours a mis en scène la vitalité et le savoir-faire des centres de formation avec l'organisation de la **Coupe de France des Écoles**. En novembre 2025, 10 équipes s'étaient sélectionnées pour la finale : 5 en catégorie « Espoirs » et 5 en catégorie « Excellence ». Toutes les équipes se l'étaient approprié et en ont fait de magnifiques interprétations. Elles nous ont fait voyager dans le temps. Les productions de **Pains**, **Viennoiseries**, **Pâtisserie** mais aussi **Croquembouche** s ou **Restauration Boulangère** étaient d'un niveau particulièrement relevé et les jurys ont été bluffés par la créativité, le goût ou encore la maîtrise des gestes et process de ces jeunes apprenants.

La catégorie Espoirs, ouverte aux concurrents des diplômés de niveau 3 au moment de l'inscription au concours (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier) a été remportée par le **Lycée des Métiers St Joseph-St Marc de Concarneau** (Finistère), devant le **CIFA de l'Yonne à Auxerre** et les **Compagnons du Devoir de Tours** (Indre-et-Loire).

La catégorie Excellence, ouverte aux candidats en cours de formation de niveau 4 ou niveau 6 au moment de l'inscription au concours (BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier & Bachelor) a été remportée par les **Compagnons du Devoir de Bordeaux** (Gironde), devant le **CMA Bretagne Rennes Bruz** (Ille-et-Vilaine) et le **CMA Formation Moselle de Forbach** (Moselle).

La société **Lesaffre**, Partenaire Majeur de l'évènement, a remis pour la première fois « le Prix Hirondelle » dédié à l'expertise de la fermentation, pour la Catégorie Espoirs, aux Compagnons du Devoir de Bordeaux et pour la Catégorie Excellence au **CMA Bretagne Rennes Bruz**. Les trois jeunes ainsi que leurs deux formateurs auront le plaisir de participer à un stage au Baking Center de Lesaffre.



Compagnon

357 / Mars - avril 2026

Journal bimestriel de l'Association Ouvrière
des Compagnons du Devoir et du Tour de France

du Devoir



Cultiver les possibles



p. 8
ouverture

Manufacto et Manuterra : deux programmes pour un partenariat d'exception avec la Fondation avec la Fondation d'entreprise Hermès.

p. 13
voyage

De Brisbane à la Tasmanie, une année émaillée de rencontres pour *Manceau* en Australie.



p. 21
transmission

Marie-Madeleine, une figure du compagnonnage, synonyme de transformation et d'espérance.

BOULANGERS ET PÂTISSIERS brillent à la Coupe de France des Écoles

Les 18 et 19 janvier 2026, la 10^e édition de la Coupe de France des Écoles s'est tenue au cœur du salon *Sirha Bake & Snack – Européen*, à Paris Porte de Versailles.

Organisée sous l'égide de professionnels reconnus, la Coupe de France des Écoles est l'un des concours de référence pour les jeunes boulangers et pâtisseries. Sur le thème : « Le bicentenaire de la photographie », les compétiteurs ont eu six heures d'épreuves pour réaliser les pièces imposées de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Engagée en catégorie Excellence, l'équipe des Compagnons du Devoir de Bordeaux – avec Thaïs Buchet, dite *Dauphiné*, Aspirante pâtissière, Noah Buisson, dit *Dauphiné*, Aspirant boulanger, et Apolline Chatain, dite *Lyonnaise*, Aspirante pâtissière, encadrés par Mathilde Bousquet, *Montpellier Va de Bon Cœur*, Compagnon pâtissière, et Romain Grondin, *Réunionnais la Sérénité*, Compagnon boulanger – a remporté la première place. Cette victoire vient récompenser l'investissement des jeunes, mais aussi celui de leurs formateurs qui les ont préparés pendant plusieurs mois.

La performance des Compagnons du Devoir est d'autant plus remarquable qu'une seconde équipe – avec Olivia Ferrière, apprentie pâtissière, Nino Marie, apprenti boulanger, et Philéas Pelé, dit *Angevin*, Aspirant pâtissier, encadrés par Abel Guiriec, *Bourbonnais Cœur Loyal*, Compagnon pâtissier, et Maxime Niel, *Normand la Persévérance*, Compagnon boulanger – formée à leur centre de formation de



Tours, obtient la troisième place dans la catégorie Espoirs.

Les Compagnons du Devoir figuraient parmi les établissements les plus représentés lors de cette édition 2026, ayant engagé trois équipes en catégorie Espoirs – Nîmes, Bordeaux et Tours – et deux en catégorie Excellence – Nîmes et Bordeaux – parmi les dix équipes sélectionnées pour la finale nationale. Cette présence traduit l'excellence de leurs formations et leur engagement constant à présenter leurs apprenants dans les concours de haut niveau, véritables accélérateurs de parcours professionnels.

Bravo à l'ensemble des jeunes participants et à leurs formateurs pour leur professionnalisme, leur engagement et leur esprit d'équipe !

Apolline Chatain, dite *Lyonnaise*, Aspirante pâtissière :

« Ce qui m'a le plus marquée pendant les six heures d'épreuve, c'est le fait d'être observée en permanence : les caméras, le public, ma famille, les jurys qui passent devant nous... Au début, c'est assez impressionnant. Mais on finit par se mettre dans sa bulle et à rester concentrée.

Ce concours a été pour moi une très belle expérience. Il m'a appris à mieux m'organiser, à gérer mon stress et surtout à ne jamais abandonner. J'ai évidemment rencontré des difficultés, mais c'est justement pour cela que les coaches sont là : pour nous accompagner et nous aider à avancer. Le plus important, c'est de ne pas rester bloqué et d'oser en parler.

Pour le moment, je me concentre avant tout sur mon BTM. Mais j'ai adoré l'adrénaline, l'ambiance, la pression... Ça me donne envie de participer à plein d'autres concours ! »

Philéas Pelé, dit Angevin, Aspirant pâtissier :

« Ce qui m'a le plus marqué, c'est toute l'ambiance qui entoure la préparation du concours, ainsi que celle du jour J : c'était incroyable. Ce qui m'a permis de performer pendant les épreuves ? En grande partie, la préparation en amont, mais aussi la motivation présente à chaque étape du concours. Je retiendrai de cette expérience que le monde de la pâtisserie évolue très vite. Nous devons tous nous accrocher pour suivre l'évolution du niveau des jeunes dans le métier. »

Romain Grondin, Réunionnais la Sérénité, formateur à Bordeaux :

« La préparation des jeunes a débuté dès le mois de septembre. À la réception du sujet, chacun a mené ses recherches de son côté, avant que nous mettions nos idées en commun. Nous avons ensuite travaillé les produits un par un, en commençant par les pièces artistiques : la boulangerie pour moi, la pâtisserie pour *Montpellier*.

Nous avons beaucoup accompagné et guidé notre trio afin de leur transmettre différentes techniques. Puis, progressivement, ils ont dû reproduire seuls les recettes pour s'entraîner, comprendre et gagner en autonomie. Nous avons appliqué cette méthode à l'ensemble des produits, avec pour objectif qu'ils soient capables de tout réaliser de manière autonome le moment venu.



Ce qui a fait la différence lors de la finale, selon moi, c'est avant tout l'esprit d'équipe. Il y avait une réelle bienveillance entre eux, ainsi qu'un engagement très fort dans le concours. Ils se sont entraînés d'arrache-pied, avec une grande motivation, et se sont donné tous les moyens de réussir.

En tant que coach, avec *Montpellier*, nous avons pris énormément de plaisir à accompagner des jeunes aussi investis, curieux et avides d'apprendre. Bien sûr, dans ce type de concours, il existe toujours une part de chance, mais ils ont mis en place tout ce qu'il fallait pour que celle-ci soit de leur côté le jour J.

Sur le plan personnel, cette expérience a été très forte humainement. C'était aussi une forme de revanche : j'avais participé à ce concours en tant qu'apprenti il y a quatre ans, et nous avons terminé deuxième. Cette victoire a donc un saveur toute particulière pour moi.

Voir ces jeunes évoluer, progresser et surtout prendre du plaisir nous rend profondément heureux et fiers de leur parcours, qui, à mon sens, ne fait que commencer. »

HONORÉ 54

LE MAGAZINE DE LA BOULANGERIE MODERNE



DOSSIER SPÉCIAL SNACK SHOW 2026

Les innovations en snacking et
restauration boulangère
sélectionnées par la rédaction
Pages 18 à 29

PÂQUES 2026

*Les créations des professionnels de
la boulangerie, pâtisserie
et chocolaterie pour les Fêtes
de Pâques 2026*
Pages 52 à 57



ARTISAN MAISON BÉCAM

Le réseau de boulangerie artisanale
poursuit son maillage territorial et
inaugure un concept XXL
Pages 32 à 35



LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES 2026

Les 18 et 19 janvier 2026 lors du Sirha Bake & Snack, l'espace concours a mis en scène la vitalité et le savoir-faire des centres de formation avec l'organisation de la Coupe de France des Écoles. La catégorie Espoirs, a été remportée par le Lycée des Métiers St Joseph-St Marc de Concarneau (Finistère), devant le CIFA de l'Yonne à Auxerre et les Compagnons du Devoir de Tours (Indre-et-Loire). La catégorie Excellence, a été remportée par les Compagnons du Devoir de Bordeaux (Gironde), devant le CMA Bretagne Rennes Bruz (Ille-et-Vilaine) et le CMA Formation Moselle de Forbach (Moselle). Lesaffre a remis pour la première fois le "Prix Hironnelle" dédié à l'expertise de la fermentation, pour la Catégorie Espoirs, aux Compagnons du Devoir de Bordeaux et pour la Catégorie Excellence au CMA Bretagne Rennes Bruz.

BRIDOR VEUT SOUTENIR SA CROISSANCE AUX ÉTATS-UNIS ET Y POURSUIT SES INVESTISSEMENTS

L'industriel français a annoncé l'agrandissement significatif de son site de production de Vineland (New Jersey), vise à répondre plus efficacement à la demande croissante du marché américain tout en maintenant ses standards de qualité. Le projet représente une montée en puissance technologique et capacitaire pour le groupe avec l'extension totale de l'usine qui permettra de doubler sa capacité de production globale et de nouvelles infrastructures comme un bâtiment de 4 740 m² a été construit pour accueillir une ligne automatisée de pâtisseries et viennoiseries, opérationnelle depuis l'été 2025. La prochaine étape est une nouvelle ligne de production de pain automatisée qui devrait être mise en service au deuxième trimestre 2026. Le site intégrera également un centre de recherche et développement, une école de cuisine et un atelier de boulangerie. L'investissement à Vineland s'inscrit dans une vision à long terme pour Bridor où l'Amérique du Nord est désignée comme une priorité stratégique. Pour soutenir cette ambition, Bridor déploie d'autres projets d'envergure comme la construction d'une nouvelle usine dans la région de Salt Lake City (Utah) et le projet d'une boulangerie industrielle à Lancaster, au Texas.



LIQUIDATION JUDICIAIRE POUR LA MAISON DEMARLE

DANS UN COMMUNIQUÉ, LA DIRECTION DE LA MAISON DEMARLE INDIQUE QUE LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE DOUAI A PRONONCÉ LE 7 JANVIER DERNIER LA LIQUIDATION JUDICIAIRE DE MAISON DEMARLE, FABRICANT HISTORIQUE DES MARQUES SILPAT (TOILES DE CUISSON) ET FLEXIPAN (MOULES SOUPLES UTILISÉS POUR LA PÂTISSERIE), DONT LES PRODUITS ÉTAIENT FABRIQUÉS EN FRANCE, À WAVRIN ET AU CATEAU-CAMBRESIS (SITE DE SASA DEMARLE) POUR LE BTOC ET LE BTOB. SELON DES MEMBRES DE LA DIRECTION AU CATEAU-CAMBRESIS, LA MAISON DEMARLE ET LA SASA DEMARLE, QUI QU'ELLES APPARTIENNENT AU MÊME GROUPE, SONT DEUX ENTITÉS DIFFÉRENTES, ET LA LIQUIDATION DE L'UNE N'ENTRAÎNERAIT PAS, POUR LE MOMENT, CELLE DE L'AUTRE.

CLÉMENT SECOUÉ ARRIVE CHEZ JACQUET BROSSARD

Jacquet Brossard, acteur majeur de la boulangerie-pâtisserie industrielle française, annonce l'arrivée de Clément Secoué en tant que Directeur Commercial-France & Export au sein du Comité de Direction. Cette nomination s'inscrit dans la volonté du boulanger-pâtissier de renforcer sa dynamique commerciale et d'accompagner durablement la croissance de ses marques Jacquet et Brossard, en France comme à l'international.



LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2026 REMPOTÉE PAR LA CORÉE DU SUD

À l'issue de deux jours de compétition intense, la Corée du Sud, représentée par Seok Yong Hwang (candidat pain), Yong Hwan Choi (candidat pièce artistique) et Myung Gi Kim (candidat viennoiserie), a remporté la Coupe du Monde de la Boulangerie et succède ainsi à l'équipe de France, grande gagnante de la précédente édition en 2024. Le Taipei Chinois et la France, respectivement 2^e et 3^e place, complètent le podium du concours qui s'est déroulé pendant Sirha Bake & Snack 2026, en présence de Serge Papin, Ministre des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat. Cette performance témoigne du savoir-faire sud-coréen en matière de boulangerie-pâtisserie et de leur appropriation du concept de French Bakery, permettant à la Corée du Sud d'égaliser le Japon et les États-Unis avec une seconde victoire depuis la création du concours en 1992.

