



COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2026 : LES MEILLEURES ÉQUIPES DE LA PLANÈTE SE DÉFIENT LORS DE SIRHA BAKE & SNACK

Mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026, la Coupe du Monde de la Boulangerie fait son grand retour ! À l'occasion de cette Grande Finale, les 10 meilleures équipes au monde, chacune composée de 3 candidats, tenteront d'accéder à la plus haute marche du podium et ainsi de décrocher le titre suprême de Champion du Monde de la Boulangerie.

Concours emblématique et historique de tout le secteur, la Coupe du Monde de la Boulangerie incarne l'alliance parfaite entre tradition et innovation qui caractérise ce métier en constante évolution. Désormais organisée par GL events, en collaboration avec les trois fondateurs, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF), Ekip et l'Équipe de France de Boulangerie des MOF boulangers, cette 13^{ème} édition du concours promet d'offrir ce qu'il se fait de meilleur en matière de savoir-faire et de technicité.

Durant deux jours, la Coupe du Monde de la Boulangerie fera vibrer la scène **Sirha Bake Contests** au cœur du salon **Sirha Bake & Snack**. Ce rendez-vous incontournable des professionnels de la boulangerie, pâtisserie et du snacking revient du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026 et réaffirme sa singularité ainsi que sa French Touch en mettant à l'honneur l'excellence de la French Bakery à l'international.

L'ÉLITE MONDIALE DE LA BOULANGERIE



© Thierry Caron

Véritable vitrine du savoir-faire boulanger à l'échelle mondiale, la Coupe du Monde de la Boulangerie incarne **depuis 1992** l'esprit de partage et d'émulation qui anime la profession. Cette compétition s'est imposée depuis comme la référence internationale, révélant les talents exceptionnels qui façonnent l'avenir de la boulangerie.

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

La France, victorieuse en 2024, tentera de conserver sa première place remportée à l'époque par Franck Fortier, Fabien Nolay et Xavier Sacriste. Ce trio avait brillé par sa cohésion et sa capacité à marier innovation et tradition française, sous la direction inspirée de leur coach **Grégoire Bardet**. Cette victoire en 2024 avait mis fin à 16 années d'attente pour la France, qui compte désormais quatre titres dans cette prestigieuse compétition depuis sa création, soit deux de plus que les Etats-Unis, le Japon, ou encore la Chine.

LES ÉQUIPES S'AFFRONTENT DURANT DEUX JOURS SELON L'ORDRE DE PASSAGE SUIVANT :

MARDI 20 JANVIER :

- TEAM USA
- TEAM SÉNÉGAL
- TEAM JAPON
- TEAM FRANCE
- TEAM BRÉSIL

MERCREDI 21 JANVIER :

- TEAM CORÉE DU SUD
- TEAM CANADA
- TEAM DANEMARK
- TEAM TAIPEI CHINOIS
- TEAM MAROC



DES ÉPREUVES TECHNIQUES POUR SUBLIMER L'ART DU PAIN

Les candidats se confronteront au cours d'épreuves exigeantes mettant en avant à la fois leur maîtrise technique et leur esprit artistique.

Après 2 heures de préparation et 1 heure d'installation la veille, les candidats se lanceront dans une épreuve de 8 heures, durant lesquelles ils seront scrutés de très près. Un timing précis rythme la compétition avec des rendus obligatoires à 10h30, 11h30 et 13h, permettant au jury d'évaluer les productions selon des critères stricts de technicité et de dégustation.



Cette démonstration technique se compose de quatre épreuves phares inscrites dans une démarche RSE affirmée, valorisant les circuits courts et la réduction du gaspillage :

+ Baguettes et pains du monde

Les candidats devront réaliser des produits imposés - baguette traditionnelle, baguette variée, pain au levain - ainsi qu'un pain du monde tiré au sort parmi 4 recettes emblématiques : Shaobing chinois, Bretzel allemand, Pain de seigle européen ou Pan de Muerto mexicain. S'y ajoutent des créations libres valorisant l'engagement et le savoir-faire.

+ Viennoiseries sucrées

Les boulangers présenteront des viennoiseries imposées - croissants nature, pains au chocolat bicolores, brioches à tête - et des créations libres sucrées en pâte levée et pâte levée feuilletée mais également une création sucrée typique de leur pays d'origine, dans le but de transmettre l'identité culturelle de leur nation.

+ Snacking

Cette épreuve collaborative permet aux trois candidats de combiner leurs expertises pour créer collectivement une gamme de produits salés - produits garnis avant cuisson, petits pains fourrés à base de produits de la mer, viennoiseries végétariennes, sandwichs club.

+ Pièce artistique

Autour du thème "**Les grandes inventions de votre pays**", les candidats devront réaliser une œuvre d'art culinaire de 140 à 160 centimètres de hauteur, intégralement comestible, utilisant au minimum 5 variétés de pâtes dont 25% de pâte levée. Une épreuve qui révèle tout le talent et la capacité des candidats à travailler en équipe.



© Thierry Caron

La remise des prix aura lieu le **mercredi 21 janvier à partir de 16h15** sur la scène Sirha Bake Contests, révélant ainsi l'équipe qui succèdera au trio français et décrochera le titre tant convoité de Champion du Monde de la Boulangerie 2026.