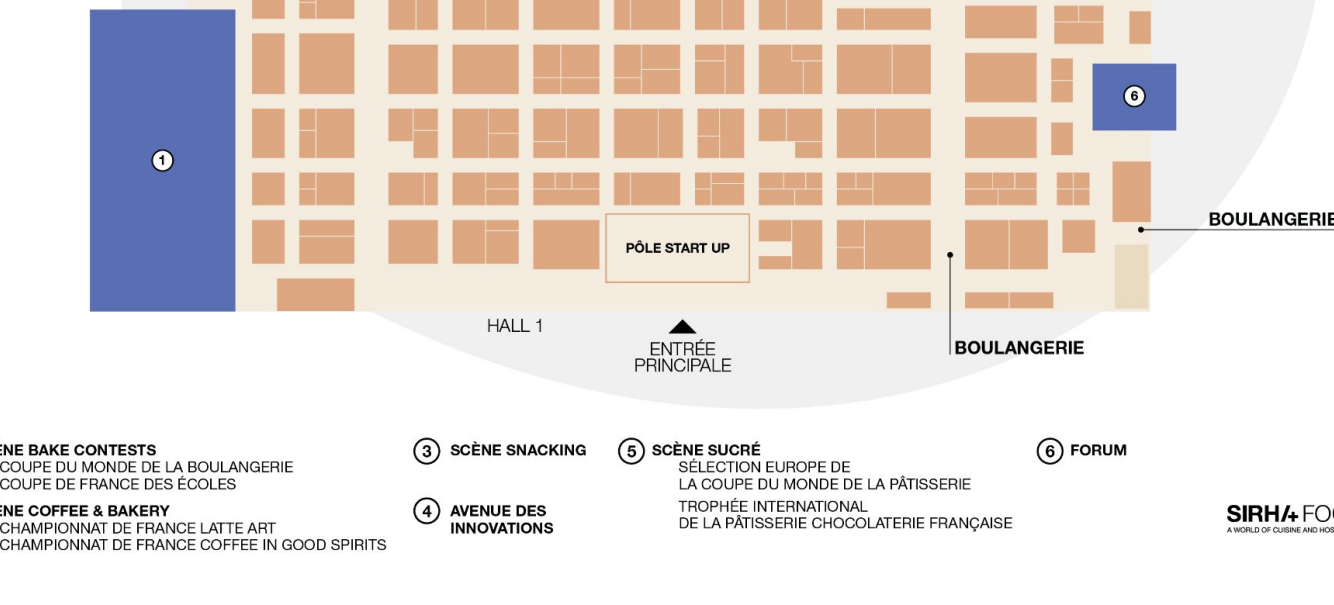




## SIRHA BAKE & SNACK 2026 : S'INSPIRER, APPRENDRE, CÉLÉBRER : UNE PROGRAMMATION SUR MESURE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

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  
SIRHA+FOOD  
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

### TROIS SCÈNES POUR COMPRENDRE, S'INSPIRER ET ANTICIPER

## 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 cœur du feuilletage, mille et un gestes et tours de main dédiés au tourage**

Avec *Fabien Nolas*

+ **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 *Benoît 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**

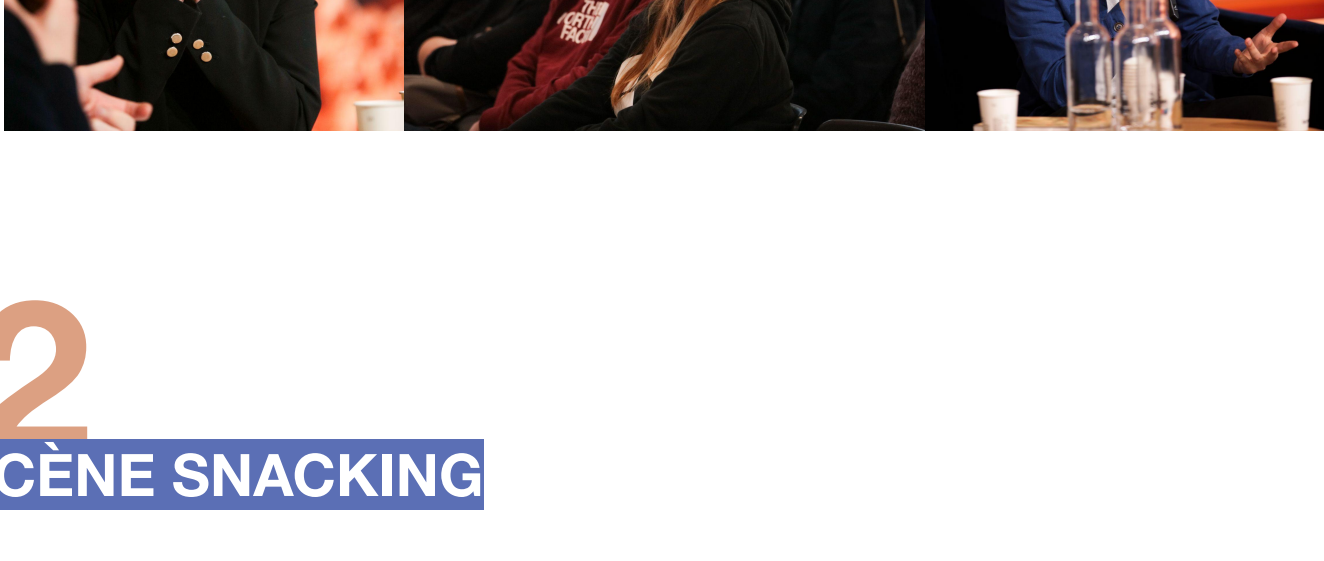
Avec *Claude Fischler*, *Stéphanie Portier* et *Armand Tandeau de Marsac*

+ **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 aigüe 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 *Florian OnAir*, *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 *Jérémy 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 Aizial* et *Maxime Lefebvre*

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

Avec *Bernard Boutboul*, *Jean-Marc Conrad* et *Nicolas Louis-Armédée*

+ **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 Doboin* et *Freddy Thibouret*



## 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 Sebbag*

+ **Le coffee shop comme nouveau terrain des marques et du luxe**

Avec *Charles Lecomte*

##### Mercredi 21 janvier

+ **Quel modèle retail pour changer d'échelle ?**

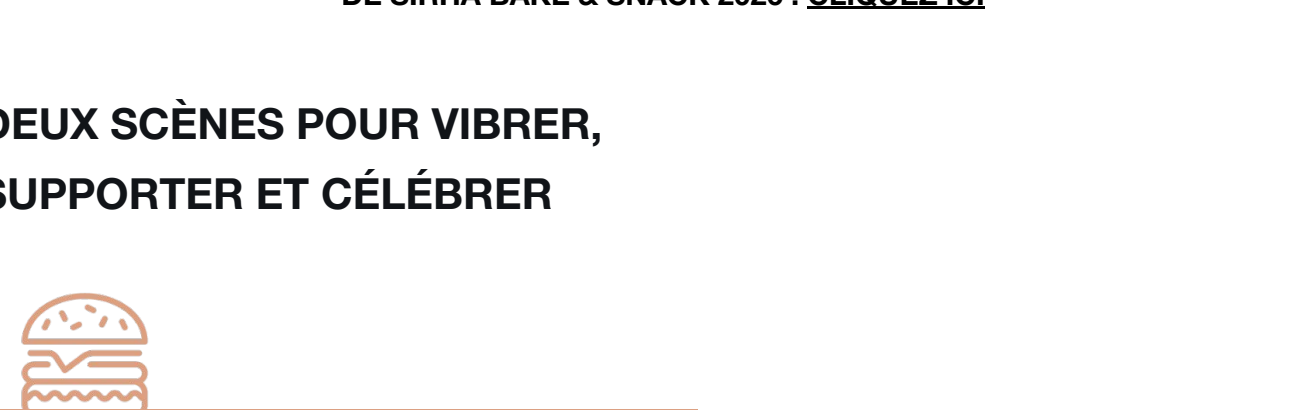
Avec *Charles Znaty*

+ **La revanche des boissons alternatives**

Avec *Anthony Calvez*, *Stéphane Moesle* et *Guillaume Roy*

+ **Au-delà du cookie et du banana bread**

Avec *Estelle Dai*



POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DU PROGRAMME DES SCÈNES  
DE SIRHA BAKE & SNACK 2026 : [CLIQUEZ ICI](#)

### DEUX SCÈNES POUR VIBRER, SUPPORTER ET CÉLÉBRER



## 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).

Pour en savoir plus sur la Coupe de France des Écoles : [cliquez ici](#)



## SCÈNE SUCRÉ

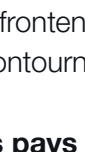
### SÉLECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

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

Pour en savoir plus sur la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie : [cliquez ici](#)

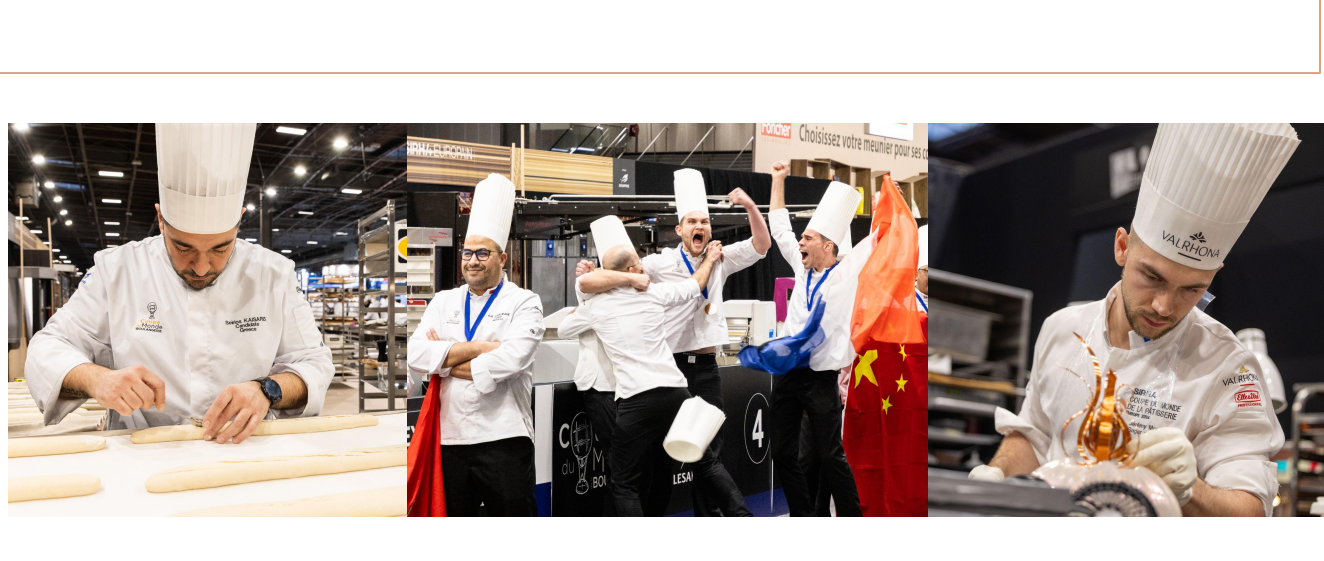


### TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

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



Autre rendez-vous à ne pas manquer, l'**inauguration de Sirha Bake & Snack 2026 à 11h15** sur le **Forum**. En présence d'**Olivier Ginon** (Président du groupe GL events), **Luc Dubanchet** (Directeur général de Sirha Food), **Dominique Anract** (Président de la CNBPF), **Paul Bovin** (Délégué Général de la FEB), **Antoine Lemerle** (Président d'Ekip) et **Jean-François Loiseau** (Président de l'ANMF).

Rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026 à Paris  
Porte de Versailles pour aller à leur rencontre.

Les accréditations sont ouvertes !

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

SUIVEZ-NOUS

