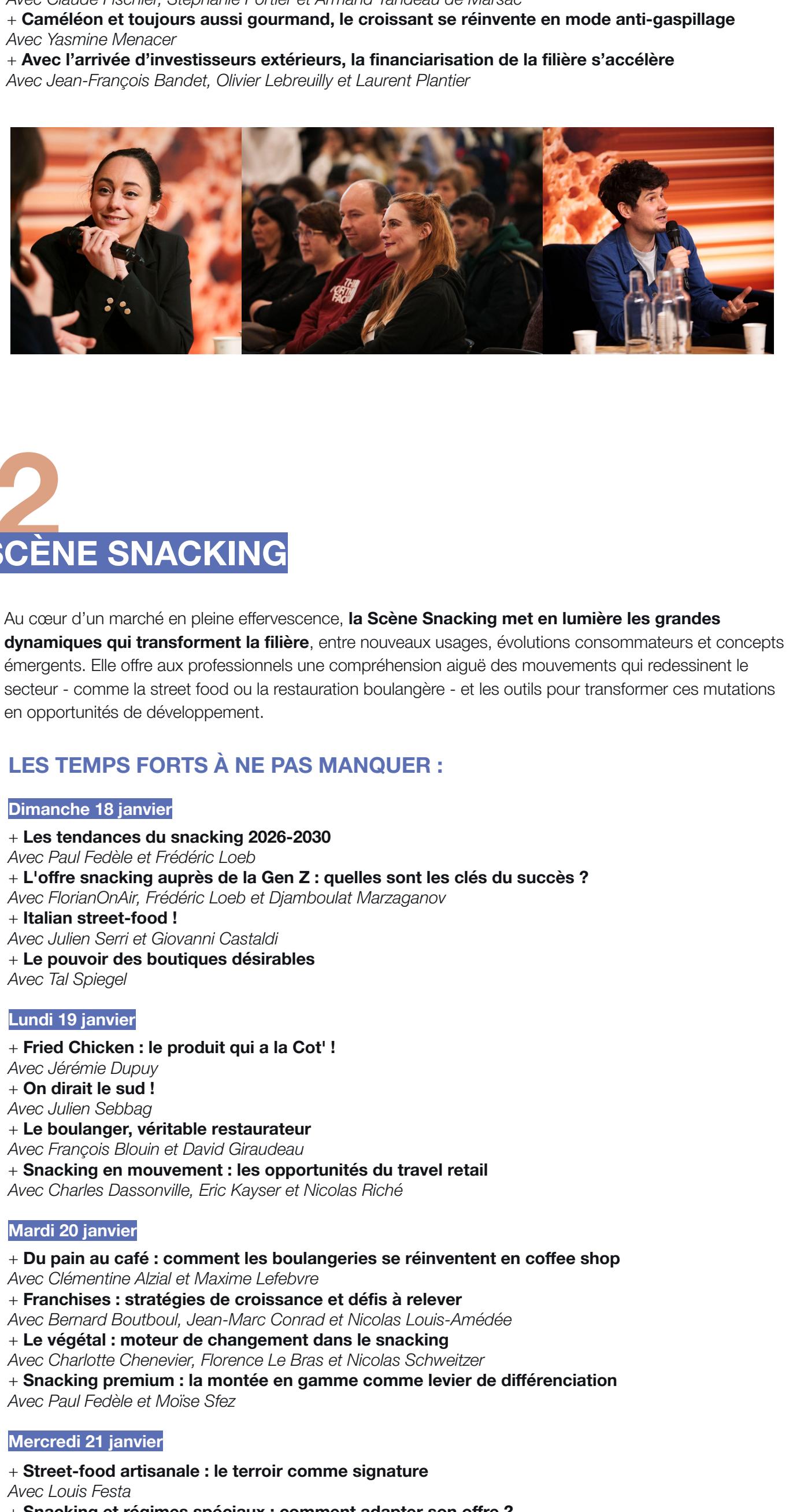




SIRHA BAKE & SNACK 2026 : S'INSPIRER, APPRENDRE, CÉLÉBRER : UNE PROGRAMMATION SUR MESURE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

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.



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 déchiffrer 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 Rivière
- + Un pain étouffé 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 Teffri-Chambelland
- + Traditions vs nouvelle génération, de quoi sera fait le futur de la boulangerie ?
- Avec Christophe Cressent, Victoria Eftant 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 Yann Duriez, Maxime Lefebvre et Sylvain Tardy
- + Au cœur 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 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 Rainé
- + 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 Fedele 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 Julian Serri et Giovanni Castaldi
- + Le pouvoir des boutiques désirables
- Avec Tal Spiegel

Lundi 19 janvier

- + Fried Chicken : le produit qui a la Côt' !
- Avec Jérémie Dupuy
- + On dirait le sud !
- Avec Julian 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 Clémence Maitre, Maxime Lefebvre et Sylvain Tardy
- + Tradition vs nouvelle génération, de quoi sera fait le futur de la boulangerie ?
- Avec Christophe Cressent, Victoria Eftant et Cécile Khayat
- + Snacking premium : la montée en gamme comme le levier de différenciation
- Avec Fabien Nolay

Mercredi 21 janvier

- + Street food artisanale : le terroir comme signature
- Avec Louis Festa
- + Snacking et régimes spéciaux : comment adapter son offre ?
- Avec Nathalie Dobin et Frédéric Thibierge

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 baristes, boulangeurs et pâtissiers. Face à l'émancipation des coffee shops et l'exigence croissante des concepts durables en matière

d'expérimentation, elle décrypte les nouveaux usages et les nouvelles générations et met en lumière les nouveaux métiers et les nouveaux métiers qui redessinent le secteur.

Les Écoles en compétition :

+ Catégorie Espoirs : Les Compagnons du Devoir de Bordeaux (33), de Nîmes (30) et de Tours (37), le CFA de l'Yonne à Auxerre (89) 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 CFA Bretagne Site de Rennes Braz (35), le CFA Bretagne Site de Rennes Braz (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](#)

Les Écoles en compétition :

+ Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie : L'incontournable Coupe de France des Écoles des métiers de la boulangerie, la pâtisserie et la viennoiserie qui met à l'honneur la formation française et les nouvelles générations - fait son grand retour. Les apprenants en boulangerie et pâtisserie ont deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école.

+ Cinq équipes mixtes de trois candidats s'affronteront dans les catégories « Espoirs » le dimanche 18 janvier et dans la catégorie « Excellence » le lundi 19 janvier 2026.

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

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 apprenants en boulangerie et pâtisserie ont deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école.

+ Cinq équipes mixtes de trois candidats s'affronteront dans les catégories « Espoirs » le dimanche 18 janvier et dans la catégorie « Excellence » le lundi 19 janvier 2026.

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

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

20 & 21 janvier

Symbolique de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflux des tendances, les valeurs et les savoir-faire qui rapprochent boulangeurs et pâtissiers.

Après 19 éditions, c'est le retour des 10 équipes venues de 5 continents qui se dérouleront à Paris.

Le concours, qui se déroulera du 20 au 21 janvier 2026, sera composé de 3 candidats, 10 équipes venues des 5 continents. Chaque équipe, composée de 3 candidats, se déroulera sur des épreuves plus techniques que les autres.

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

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

SELECTION EUROPE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

18 & 19 janvier

Après la phase de sélections nationales, place aux deux derniers journées de compétition pour déterminer les 10 équipes qui participeront à la finale mondiale.

Après la finale mondiale, place aux deux derniers journées de compétition pour déterminer les 10 équipes qui participeront à la finale mondiale.

Le concours, qui se déroulera du 18 au 19 janvier 2026, sera composé de 3 candidats, 10 équipes venues des 5 continents. Chaque équipe, composée de 3 candidats, se déroulera sur des épreuves plus techniques que les autres.

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

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

TROPHEE INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

20 & 21 janvier

Ce concours, le journalier des Pâtissiers, met en compétition 6 confiseurs internationaux.

Le concours, qui se déroulera du 20 au 21 janvier 2026, sera composé de 6 candidats, 6 équipes venues de 6 pays. Chaque équipe, composée de 6 candidats, se déroulera sur des épreuves plus techniques que les autres.

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

Pour en savoir plus sur le Trophée International de la Pâtisserie Française : [cliquez ici](#)

SCÈNE SUCRÉ

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

20 & 21 janvier

Symbolique de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** est le reflux des tendances, les valeurs et les savoir-faire qui rapprochent boulangeurs et pâtissiers.

Après 19 éditions, c'est le retour des 10 équipes venues de 10 pays qui se dérouleront à Paris.

Le concours, qui se déroulera du 20 au 21 janvier 2026, sera composé de 10 candidats, 10 équipes venues de 10 pays. Chaque équipe, composée de 10 candidats, se déroulera sur des épreuves plus techniques que les autres.

Les pays en compétition : Brésil, Canada, Corée du Sud, Danemark, France, Japon, Maroc, Sénégal, Taïwan, Chine

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

SCÈNE COFFEE & BAKERY

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

20 & 21 janvier

Symbolique de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflux des tendances, les valeurs et les savoir-faire qui rapprochent boulangeurs et pâtissiers.

Après 19 éditions, c'est le retour des 10 équipes venues de 10 pays qui se dérouleront à Paris.

Le concours, qui se déroulera du 20 au 21 janvier 2026, sera composé de 10 candidats, 10 équipes venues de 10 pays. Chaque équipe, composée de 10 candidats, se déroulera sur des épreuves plus techniques que les autres.

Les pays en compétition : Brésil, Canada, Corée du Sud, Danemark, France, Japon, Maroc, Sénégal, Taïwan, Chine

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

SCÈNE SUCRÉ

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

20 & 21 janvier

Symbolique de partage, de patrimoine et d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** est le reflux des tendances, les valeurs et les savoir-faire qui rapprochent boulangeurs et pâtissiers.

Après 19 éditions, c'est le retour des 10 équipes venues de 10 pays qui se dérouleront à Paris.