Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

5ème édition

Les 30 novembre et 1er décembre 2026,
à l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table)
75017 Paris



Paris couronne la galette

Les 30 novembre et 1er décembre 2026, Paris accueillera les meilleurs artisans boulangers-pâtissiers venus de toute la France pour célébrer l'un des grands classiques de notre patrimoine gourmand : la galette aux amandes. 2 journées placées sous le signe du savoir-faire, de la précision et de la gourmandise.

Pour sa 5ème édition, le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, arrive dans la capitale. C'est à l'EPMT, l'École de Paris des Métiers de la Table (17ème) que se retrouveront les candidats issus des sélections régionales.

Derrière son apparente simplicité, la galette aux amandes exige une parfaite maîtrise. Qualité du feuilletage, équilibre de la garniture, cuisson, régularité et gourmandise : chaque détail compte pour révéler toute la richesse de cette spécialité profondément attachée à la tradition française.

Pendant deux jours, les artisans en compétition devront proposer leur plus belle interprétation de la galette aux amandes, en conjuguant maîtrise technique, respect des fondamentaux et personnalité. Une occasion de mettre en lumière les gestes et le savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Après plusieurs éditions en région, la galette s'offre ainsi une finale parisienne pour célébrer l'excellence artisanale et le plaisir du partage.