

Communiqué de presse
Paris, le 25 janvier 2024

Coupe du Monde de la Boulangerie Chef Grégoire Bardet, enseignant à l'institut Le Cordon Bleu Paris mène l'équipe de France à la victoire

L'Équipe de France a remporté la 1^{er} place de la 12^{ème} édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie, lors du Salon Sirha Européen, du 21 au 24 janvier. C'est le Chef Grégoire Bardet, enseignant à l'institut Le Cordon Bleu Paris, institut d'arts culinaires et de management hôtelier, qui a coaché et accompagné l'équipe. La France reprend son titre de championne du monde, 16 ans après sa dernière victoire.

Le pain, star de l'édition 2024 du Salon Sirha Européen

Cette année, le salon de référence Sirha Européen célébrait le pain sous toutes ses formes, et accueillait la Coupe du Monde de Boulangerie 2024. Pendant 2 jours de compétition, 10 équipes composées de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique se sont affrontées. Elles ont été évaluées sur leur savoir-faire technique et leur maîtrise artistique au cours de quatre épreuves : « Baguette et pain du Monde », « Viennoiserie », « Restauration boulangère » et « Pièce artistique ».

L'équipe française coachée par Grégoire Bardet, Chef Enseignant Le Cordon Bleu Paris

Les trois membres de l'Équipe française, Franck Fortier, Fabien Nolay et Xavier Sacriste ont su faire preuve de créativité et de rigueur pour remporter la première place. Ils ont été, tout au long de leur préparation pour cette compétition, coachés par le Chef Enseignant de l'institut Le Cordon Bleu, Grégoire Bardet.



Photos ©Thierry Caron

Arrivé à l'institut en 2023 en tant que Chef Enseignant Boulanger, Grégoire Bardet est un habitué des concours. En 2004, il a atteint la finale des Meilleurs Jeunes Boulangers de France. Il a participé à la Coupe de France de Boulangerie en 2021 et à la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2022. En 2023, il a atteint la finale du concours des Meilleurs Ouvriers de France (MOF) en Boulangerie.



Photo ©Thierry Caron

« La récompense de long mois d'entraînement, une belle aventure humaine qui met en lumière une cohésion d'équipe. Soyons fiers de cette belle équipe de France qui a rendu hommage à une profession qui mérite d'être reconnue dans le monde entier. Que cet événement de la Coupe du Monde continue de vivre le plus longtemps possible car cela représente pour tous, la fête du pain » témoigne Chef Bardet.

Le Cordon Bleu Paris tient à féliciter l'équipe de France, et particulièrement son coach, Grégoire Bardet. C'est d'autant plus une fierté pour l'institut, qui forme chaque année plus de 20 000 étudiants dans le monde entier, aux métiers des arts culinaires et du management. Cette victoire reflète l'excellence, le savoir-faire français, la transmission et la passion que chacun des Chefs Enseignants partage chaque jour aux étudiants.

Le Cordon Bleu

Avec plus de 125 ans dans l'enseignement, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA.

Pour en savoir plus : [Le Cordon Bleu Paris - École de cuisine, arts culinaires et management hôtelier](#)