

# La boulangerie internationale en lumière à Nantes : compétition mondiale et sélection française pour le Mondial du Pain 2027

Le pain, véritable symbole de la culture culinaire mondiale, prend une nouvelle dimension en cette fin d'année 2025.

Du 19 au 22 octobre 2025, Nantes sera le centre névralgique de cette révolution avec le [Mondial du Pain](#). Un événement à la fois compétitif et pédagogique qui réunit 21 pays autour d'un même défi : réinventer la boulangerie artisanale dans un monde en mutation.

À cette occasion, l'appel à candidatures pour la sélection française du [11e Mondial du Pain](#) s'ouvre également, marquant le début de la quête du futur représentant de la France en 2027.

Ce concours unique ne se contente pas d'évaluer la maîtrise des techniques boulangères traditionnelles. Il se positionne également comme un laboratoire culinaire de demain où se mêlent excellence technique, innovation responsable et engagement nutritionnel.

Un événement qui transforme le pain en enjeu de société, tout en offrant une plateforme de transmission du savoir-faire boulanger pour les générations futures.



# Le Mondial du Pain à Nantes : un rendez-vous incontournable pour l'excellence artisanale

Du 19 au 22 octobre 2025, Nantes accueillera le Mondial du Pain, un événement majeur qui se déroulera au salon SERBOTEL. Ce concours mettra en compétition des équipes venues de 21 pays à travers le monde, dans un format unique où créativité, technicité de haut niveau et transmission du savoir-faire seront au cœur des épreuves.

Les équipes, composées d'un boulanger, d'un commis et d'un coach, s'affronteront sur quatre grandes catégories :

- Pain ;
- Viennoiserie ;
- Restauration boulangère ;
- Pièce artistique décorative.

Ce concours est une occasion rare de célébrer l'art du pain, tout en répondant aux défis contemporains liés à la nutrition, la création culinaire et l'innovation.

Il s'agit également d'un événement de transmission du savoir-faire, où chaque participant est jugé sur sa capacité à partager et transmettre ses compétences, tout en restant fidèle aux racines de la boulangerie artisanale.

## La sélection française est ouverte pour la 11e édition du Mondial du Pain

En parallèle de l'événement de Nantes, la [sélection pour la 11e édition du Mondial du Pain](#) s'ouvre aux talents français, avec les épreuves qualificatives qui se tiendront du 25 au 27 janvier 2026 à Toulouse, lors du salon SMAHRT. Cette sélection permettra de désigner l'équipe qui représentera la France au Mondial du Pain en 2027, un concours qui, cette année-là, reviendra à Nantes.

Les candidats devront composer une équipe française : un chef boulanger âgé de 25 ans minimum et un commis de moins de 23 ans, pour concourir dans les catégories Pains du monde, Sandwich, Viennoiseries, et Pièce artistique. Ce processus de sélection met l'accent sur l'excellence technique, mais aussi sur la transmission des savoirs, une valeur phare du Mondial du Pain.

La sélection française s'inscrit dans une démarche de valorisation du patrimoine boulanger français tout en visant à relever les défis contemporains, comme l'évolution des attentes nutritionnelles et la durabilité des pratiques artisanales.

Ambassadeurs  
du PAIN

Sélection

11<sup>e</sup>  
MONDIAL  
DU PAIN  
GOÛT & NUTRITION

FRANCE

Salon SMAHRT Toulouse  
25/27 Janvier 2026

s'inscrire maintenant

www.ambassadeursdupain.com

## Un concours d'excellence, d'innovation et de transmission

Le Mondial du Pain est un concours qui place la boulangerie au cœur des enjeux contemporains. Il s'appuie sur un format pluridisciplinaire unique : chaque équipe, constituée d'un chef boulanger, d'un commis et d'un coach, doit non seulement exceller dans les disciplines classiques de la panification artisanale, mais aussi dans la création de pièces artistiques et de sandwiches équilibrés, tout en répondant à des exigences nutritionnelles.

Le concours met aussi l'accent sur la transmission des savoirs. Contrairement à d'autres compétitions où chaque candidat se spécialise dans une catégorie (pain, viennoiserie, décoration), le Mondial du Pain exige une polyvalence totale. Les équipes ne sont pas uniquement jugées sur leur compétence technique, mais aussi sur leur capacité à travailler ensemble et à transmettre leur savoir-faire aux générations futures.



## Les Ambassadeurs du Pain : 20 ans d'engagement pour l'artisanat boulanger

L'association Les Ambassadeurs du Pain, créée en 2005 par des Meilleurs Ouvriers de France, fête en 2025 son 20e anniversaire.

Deux décennies dédiées à la promotion et à la défense de la boulangerie artisanale à travers le monde. L'ambition des Ambassadeurs est claire : transmettre le savoir-faire boulanger tout en restant à la pointe de l'innovation culinaire. Leur mission a débuté avec la création du Mondial du Pain en 2007, un concours qui, année après année, a su évoluer et s'adapter aux défis de l'époque.

Avec 20 ans d'histoire et des éditions prestigieuses à leur actif, les Ambassadeurs du Pain continuent de faire rayonner la boulangerie artisanale française sur la scène internationale. Ils restent fidèles à leur engagement pédagogique, en transmettant les compétences de génération en génération, et à leur volonté de faire évoluer le métier en répondant aux préoccupations modernes liées à la nutrition et à la durabilité.

La sélection du candidat français pour la 11e édition du Mondial, en 2027, est un nouveau défi et un symbole de la volonté des Ambassadeurs du Pain de préparer la nouvelle génération de boulangers, en mettant l'accent sur des critères à la fois techniques, créatifs et responsables.



## L'avenir de la boulangerie artisanale

Les Ambassadeurs du Pain ont toujours mis un accent particulier sur l'importance de la transmission et de l'évolution du métier.

Leur objectif ? Maintenir un équilibre entre tradition et innovation afin de garantir que la boulangerie artisanale puisse répondre aux exigences nutritionnelles du futur tout en préservant son authenticité.

Cette philosophie est au cœur de la mission de l'association : promouvoir la boulangerie responsable, innovante et accessible.

Avec la 11e édition du Mondial du Pain en préparation, l'association se projette vers un avenir où la boulangerie artisanale occupera une place prépondérante dans l'alimentation du futur.

À travers des initiatives comme la sélection française pour 2027 et des événements comme le Mondial du Pain, Les Ambassadeurs du Pain s'assurent que l'artisanat boulanger reste un patrimoine vivant et une source constante de création et d'innovation.

### En savoir plus

Site web : <https://ambassadeursdupain.com/mondialdupain/candidats-2/candidats/>

Facebook : <https://www.facebook.com/ambassadeursdupain/>

Instagram : <https://www.instagram.com/ambassadeursdupain/?hl=fr>

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/ambassadeursdupain-asso>