



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



ancel et Moench, sponsors officiels du Concours National du Meilleur Flan

Condifa s'engage aux côtés de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) en tant que sponsor officiel du tout nouveau Concours National du Meilleur Flan, au travers de ses deux marques de référence, ancel et Moench.

Organisé pour la première fois le 21 avril 2026 au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, ce concours a pour vocation de mettre à l'honneur le flan pâtissier, produit emblématique de la boulangerie-pâtisserie française.

« Soutenir ce concours avec nos marques phares et historiques de crème pâtissière ancel et Moench, c'est soutenir la transmission d'un savoir-faire et la valorisation d'un produit emblématique que nous sommes fiers d'avoir contribué à sublimer, génération après génération. » Léonie Sala-Ruck, Responsable Marketing Condifa.

Lors de cette épreuve, les candidats doivent réaliser sur place deux flans pâtissiers identiques d'un diamètre d'environ 20 cm et d'une hauteur comprise entre 4 et 6 cm, non aromatisés, seule la vanille est autorisée. Ils sont évalués sur plusieurs critères de fabrication, de dégustation et d'esthétisme.

À cette occasion, ancel et Moench mettront à disposition des candidats leur Crème Pâtissière à chaud respective. L'utilisation de ces produits reste libre, sans aucune obligation.



Depuis plus d'un siècle, ancel tire sa notoriété de la qualité de ses poudres à crème, utilisées au quotidien par les boulangers, pâtissiers et restaurateurs français. Marque de référence, elle allie authenticité et innovation. La **Crème Pâtissière à chaud Super ancel** offre une texture souple et onctueuse, idéale pour la réalisation de flans pâtissiers, et sa note légère de vanille Bourbon constitue une base aromatique naturelle qui s'associe facilement à d'autres saveurs.



Fondée en 1897, Moench a fait de la crème pâtissière son produit phare et s'est imposée comme une référence incontournable en boulangerie-pâtisserie*. La **Crème Pâtissière à chaud Moench** se distingue par une excellente texture, un goût neutre et la possibilité d'être aromatisée selon les besoins, liquide, alcool ou pâte.

En savoir plus :

www.boulangerie.org

www.condifa.fr

* Top 5 des préparations pour crèmes pâtissières les plus connues et les plus utilisées en boulangerie-pâtisserie.
Source : CHD expert Fact BP 2022 - notoriété spontanée