



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BEST OF Mondial du Pain :
six maîtres du goût en lice
pour redéfinir l'art boulanger,
au cœur de l'Exposition
universelle

Six nations, douze mains, zéro filet.

Sur les plans de travail, des brioches naissent à la minute, des pièces décoratives s'élèvent comme des sculptures, et des pains novateurs revendiquent leur place dans la gastronomie du XXI^e siècle. Bienvenue dans l'arène du **BEST OF Mondial du Pain**, l'un des concours les plus complets de la scène boulangère mondiale. Ici, pas d'équipe élargie ni d'aménagement logistique : les finalistes du dernier Mondial du Pain sont rappelés pour un affrontement technique à nu, en binôme, dans des conditions parfaitement égalitaires.

Chaque levée de pâte est un enjeu.

Chaque geste compte.

Pour la première fois organisé en marge d'une Exposition universelle, le BEST OF Mondial du Pain devient plus qu'un concours : un manifeste. Celui d'une boulangerie en tension entre tradition et innovation, exigence nutritionnelle et création artistique, transmission et compétition.

Sous l'impulsion des **Ambassadeurs du Pain**, cette épreuve hors format propulse l'artisanat dans une dimension mondiale, où l'excellence se mesure à la seconde près, et à la mie près.

Conçu en 2016, le **BEST OF Mondial du Pain** repose sur un principe simple et radical : réunir les six meilleurs boulangers du dernier Mondial du Pain pour une nouvelle confrontation, plus resserrée, plus exigeante, plus symbolique.

Ce concours impose une contrainte clé : toutes les pièces artistiques doivent être conçues, façonnées, cuites et montées sur place, dans un temps strictement imparti. Ce changement de paradigme fait émerger une nouvelle forme de créativité, à la fois rigoureuse et ingénieuse.

Chaque équipe, composée d'un candidat titulaire et d'un commis (nouveau ou issu du concours initial), doit maîtriser l'ensemble des quatre disciplines du concours : pain, viennoiserie, restauration boulangère et pièce artistique. Une rareté dans le monde des concours, où les tâches sont généralement cloisonnées par spécialité. Ici, la polyvalence est la norme, et la transmission des savoirs entre binôme devient un critère d'évaluation à part entière.

Le format impose également que le montage de la pièce artistique ne dépasse pas 30 minutes. Cette limite pousse les candidats à élaborer des structures d'assemblage novatrices, à mi-chemin entre ingénierie et design culinaire.



Une vision du métier en quatre temps

Le BEST OF Mondial du Pain ne se contente pas de tester les compétences de surface. Il exige des candidats une maîtrise complète des quatre grands piliers du métier :

- La panification artisanale (pains variés, équilibrés, novateurs) ;
- La viennoiserie (brioches, croissants...);
- La restauration boulangère (avec création d'un sandwich équilibré) ;
- La pièce artistique décorative, conçue sur le thème donné.

Ce format impose une polyvalence absolue. Contrairement à d'autres compétitions où les rôles sont répartis entre plusieurs candidats, ici un binôme (candidat + commis) réalise tout. Le commis peut être nouveau, mais le candidat est obligatoirement celui du Mondial du Pain précédent.

Cette configuration met l'accent sur la pédagogie, la coopération, et la transmission, au cœur de la philosophie des Ambassadeurs du Pain.





Un concours qui traverse les continents

Le 1^{er} BEST OF Mondial du Pain s'est tenu à Taiwan en 2016, puis à Shanghai en 2018. En 2023, c'est le Japon qui accueille deux éditions successives, confirmant son engagement de premier plan.

Cette année encore, la délégation japonaise relève un défi de taille : organiser une nouvelle édition, à peine quelques mois après la précédente, en parallèle de l'Exposition universelle. Cette récurrence – trois éditions successives – est sans précédent dans l'histoire du concours.

Les équipes invitées à concourir sont issues de six nations majeures de la scène boulangère : Japon, Chine, Taïwan, Corée du Sud, Belgique et France. Chacune porte une histoire, une école de pensée, des techniques singulières. Ce choc des cultures et des pratiques donne au concours une dimension interculturelle unique.

Ce qui change tout

Pourquoi ce concours n'est pas comme les autres

Un binôme unique, complet et polyvalent

Chaque duo doit couvrir toutes les épreuves, sans spécialisation. Pas de division des tâches : c'est l'expertise globale qui prime.

Une création artistique 100 % sur place

Aucune pièce n'est préfabriquée. La totalité de l'œuvre est façonnée, cuite et montée sur site, sous les yeux du jury et du public.

Une égalité stricte entre les équipes

Même matériel, mêmes matières premières, mêmes temps de préparation. Le résultat repose uniquement sur le savoir-faire et l'organisation.

Une vraie valorisation du geste pédagogique

Le lien entre candidat et commis est noté. L'accompagnement, la clarté des consignes, la collaboration comptent autant que la technique.

Un engagement fort sur la nutrition et l'environnement

Pains avec des farines de légumineuses et autres céréales que le blé, farines locales, réduction de sel, mise en avant des circuits courts... Le concours épouse les préoccupations alimentaires contemporaines.

Un concours dans un cadre mondial grand public

Organisé pour la première fois dans le contexte d'une Exposition universelle, le BEST OF devient un événement culturel à part entière, ouvert aux regards de tous.



Une scène technique, pédagogique et médiatique

Au-delà de la compétition, le BEST OF Mondial du Pain est aussi une plateforme de diffusion des savoirs. Retransmis en direct, filmé, partagé sur les réseaux sociaux, l'événement atteint un large public bien au-delà des professionnels. Les éditions précédentes ont mobilisé des spectateurs du Canada, du Pérou, de Chine ou du Brésil. Une ferveur relayée par la presse spécialisée comme généraliste, et appuyée par des chaînes comme France TV, M6 ou Foodlavie Canada.



Une philosophie artisanale au service de la modernité

Le concours s'inscrit dans une vision portée depuis 2005 par l'association fondatrice. Les Ambassadeurs du Pain défendent une boulangerie artisanale de tradition, axée sur le levain naturel, les fermentations longues, les recettes authentiques (RESPECTUS PANIS®). Mais ils l'inscrivent aussi dans son temps.

C'est pourquoi chaque édition intègre des critères nutritionnels, environnementaux et sociétaux. Le pain n'est plus seulement un

produit ancestral : il devient un aliment élaboré pour l'équilibre alimentaire contemporain.

L'introduction du sandwich au profil nutritionnel équilibré n'est pas anecdotique. Elle incarne l'évolution d'un métier ancré dans le réel, attentif aux besoins du consommateur comme à l'impact environnemental de ses pratiques.

Une ambition affirmée pour l'avenir du pain

Le BEST OF Mondial du Pain s'impose aujourd'hui comme l'un des concours les plus complets et les plus suivis de la scène boulangère internationale. En s'installant au cœur de l'Exposition universelle, il franchit un nouveau cap : il place la boulangerie artisanale au même niveau que les grandes expressions culturelles mondiales.

Le pain, produit universel, devient ainsi un symbole partagé, nourri de traditions mais orienté vers l'innovation. Et derrière chaque recette, chaque sculpture, chaque levée de pâte, se joue un message simple : la boulangerie d'excellence est un patrimoine vivant, et les artisans d'aujourd'hui en sont les meilleurs ambassadeurs.



Pour en savoir plus

Site web

