

Sélection nationale France du 11e Mondial du Pain À Toulouse : la première étape d'un parcours mondial où se joue l'excellence boulangère

Dans les concours de métiers, la victoire ne commence jamais le jour de la finale. Elle se joue bien avant, dans des étapes moins visibles mais décisives, là où se construisent la légitimité, l'endurance et la capacité à tenir l'exigence sur la durée. Ces sélections préalables dessinent une géographie mondiale de l'excellence, filtrent les profils, éprouvent les savoir-faire et installent une hiérarchie qui dépasse largement le simple résultat d'une épreuve. En boulangerie, discipline où la maîtrise technique se conjugue au temps long, ce processus est devenu un marqueur structurant pour la profession.

Depuis vingt ans, le Mondial du Pain s'appuie précisément sur cette logique.

Organisé tous les deux ans par l'association [Les Ambassadeurs du Pain](#), ce concours international n'est pas une vitrine ponctuelle mais un dispositif construit, fondé sur la sélection progressive des candidats appelés à représenter leur pays.

Avant d'accéder à la scène mondiale, chaque nation doit désigner son représentant à l'issue d'une sélection nationale exigeante, conçue comme une pré-compétition à part entière, fidèle aux contraintes et au niveau du concours international.

Pour la 11e édition du Mondial du Pain, prévue en octobre 2027 à Nantes, la France a été la première à enclencher ce cycle mondial.

Du 25 au 27 janvier 2026, sur le salon SMAHRT de Toulouse, huit candidats français, chacun accompagné d'un commis de moins de 23 ans, ont été soumis à dix heures trente d'épreuves.

À l'issue de cette sélection nationale, pensée comme un véritable rite de passage, un nom s'est imposé pour porter les couleurs françaises lors du prochain Mondial du Pain.



Avant Nantes 2027, une étape incontournable : la sélection nationale

La participation au Mondial du Pain repose sur un principe fondamental : chaque pays souhaitant être représenté doit organiser une sélection nationale préalable. Cette étape constitue une pré-compétition à part entière, conçue pour évaluer les candidats dans des conditions proches de celles du concours international.

La sélection nationale ne vise pas uniquement à désigner un lauréat. Elle permet d'identifier un profil capable de tenir un programme long, dense et techniquement exigeant, de travailler en binôme sur la durée et de maintenir un niveau de qualité constant sous contrainte de temps.

En France, cette sélection s'est tenue sur le salon SMAHRT de Toulouse, rendez-vous reconnu des métiers de bouche. Du 25 au 27 janvier 2026, huit candidats, chacun accompagné d'un commis de moins de 23 ans, ont pris part à cette compétition structurante, inscrite dans un cadre professionnel directement connecté aux réalités du métier.

Dix heures de compétition, quatre épreuves, un programme sans marge d'erreur

La sélection nationale française s'est articulée autour de quatre épreuves (pains, viennoiseries, restauration boulangère, décor), réparties sur dix heures trente de compétition. Chaque binôme a dû suivre un programme strictement défini, exécuté selon un déroulé précis, laissant peu de place à l'improvisation.

Ce format long impose une concentration continue et met à l'épreuve à la fois la maîtrise technique, l'organisation du travail, la gestion du temps et la capacité à fonctionner en équipe. Au fil des heures, la régularité et la solidité du binôme deviennent des critères déterminants.

L'intensité de cette sélection en fait un véritable révélateur du niveau réel des candidats. Plus qu'un concours ponctuel, elle constitue une étape de validation avant l'accès à la compétition internationale.

Huit binômes en lice, une sélection marquée par la densité du niveau

Huit binômes ont pris part à la sélection nationale française 2026, incarnant la diversité des profils et des trajectoires au sein de la boulangerie française.

Ont ainsi participé à la compétition :

- Alexis Douine accompagné de Thomas Perrin ;
- Anthony Chappaz avec Ergun Cazkir ;
- Loïc Lacene et Riley Lacene ;
- Damien Lecot avec Antoine Pouplard ;
- Théo Leclercq avec Gauthier Legendre ;
- Mathieu Denarnaud accompagné de Mathieu Peyrache ;
- Pierre Claparede avec Candice Quet ;
- Vincent Greaves et son commis Doriand Rigart.

Tous ont livré des prestations remarquées et assuré le spectacle, présentant des produits salués pour leur qualité. Face à eux, la compétition s'est jouée sur des détails, dans un contexte de niveau global élevé.



Théo Leclercq, une trajectoire construite au fil des éditions

À l'issue des épreuves, Théo Leclercq a remporté la sélection nationale et obtenu le droit de représenter la France lors du 11e Mondial du Pain. Sa victoire s'inscrit dans un parcours déjà étroitement lié à l'histoire du concours.

En 2023, il avait participé au 9e Mondial du Pain en tant que commis, avant de prendre part au BEST OF Mondial du Pain, également dans ce rôle. En 2026, il s'est présenté en tant que candidat, accompagné de son commis Gauthier Legendre.

Le binôme a également remporté le Prix Spécial Viennoiserie, distinction venant souligner la qualité de leur travail dans cette épreuve spécifique.

D'autres prix ont été attribués lors de cette sélection. Vincent Greaves s'est notamment vu remettre le Prix Spécial Bio RESPECTUS PANIS® par le Moulin Maury, ainsi que le Prix Spécial Nutrition décerné par Bellot Minoteries.



Le Mondial du Pain, vingt ans d'un concours né du terrain

Le Mondial du Pain est né il y a vingt ans de l'initiative de dix boulangers passionnés et amis, réunis par une volonté commune : créer un concours international spécifiquement dédié à la boulangerie, pensé par et pour les professionnels. Depuis sa création,

l'événement est porté par l'association Les Ambassadeurs du Pain et se tient tous les deux ans.

La première édition a vu le jour en 2007 au SIRHA de Lyon. Le concours s'est ensuite déplacé à la Foire Internationale de Saint-Étienne, avant de trouver un ancrage durable sur le salon SERBOTEL de Nantes, qui accueille le Mondial du Pain depuis quatre éditions consécutives. Ce parcours progressif a permis au concours de s'affiner, de consolider ses formats d'épreuves et de s'imposer comme une référence dans le paysage professionnel international.

Dans le prolongement du concours principal, Les Ambassadeurs du Pain ont également créé le BEST OF Mondial du Pain, une compétition réunissant les six meilleurs candidats de la dernière édition. Ce format, organisé à l'étranger, a notamment connu une cinquième édition à Osaka, dans le cadre de l'Exposition universelle, illustrant la portée internationale du projet.

La dernière édition du Mondial du Pain a été remportée par les Pays-Bas. La 11e édition, prévue en octobre 2027 à Nantes, réunira jusqu'à 21 candidats issus des sélections nationales organisées à travers le monde.



Une première pierre posée vers le Mondial du Pain 2027

En lançant la première sélection nationale de la 11e édition, la France a ouvert un cycle qui s'étendra jusqu'en octobre 2027. D'ici là, jusqu'à 21 pays organiseront leur propre sélection afin de désigner leur représentant.

Au-delà de la désignation d'un candidat, cette sélection nationale rappelle le rôle central du Mondial du Pain dans la structuration de la profession, la transmission entre générations et la reconnaissance internationale des savoir-faire boulangers.

À Toulouse, pendant trois jours, le parcours vers le Mondial du Pain 2027 a officiellement commencé.

En savoir plus

Site web : <https://ambassadeursdupain.com/>

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