

## La Meilleure Brioche de France revient pour une 2ème édition au Snack Show !

Rendez-vous le 2 avril 2026, de 14h à 17h, pour célébrer l'excellence et le savoir-faire de la boulangerie.

*La brioche sera de nouveau à l'honneur lors de la 2<sup>e</sup> édition du Concours de la Meilleure Brioche de France, organisée le 2 avril 2026, de 14h à 17h, sur le salon Snack Show.*

*Cet événement met en lumière l'excellence et la créativité des professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration, autour d'un produit emblématique du patrimoine gastronomique français, dans la lignée de la précédente édition remportée par Christophe Delporte, de la Boulangerie Rouget (L'Isle-Adam).*



### Une compétition en trois épreuves complémentaires

Véritable **vitrine du savoir-faire artisanal**, le concours a pour ambition de valoriser la maîtrise technique, la précision du geste, le goût et l'audace créative à travers une **compétition exigeante et inspirante**.

Quatre candidats s'affronteront autour de **trois épreuves**, conçues pour révéler toute la richesse et la modernité de la brioche :

#### Épreuve technique

##### Façonnage d'une brioche

Cette première épreuve met l'accent sur la maîtrise du geste et du façonnage, permettant aux candidats de démontrer leur précision technique et leur savoir-faire artisanal.

#### Épreuve 2

##### Brioche façon street-food

Les candidats devront proposer une brioche salée originale, alliant équilibre des saveurs, créativité et respect de la saisonnalité des ingrédients, dans un esprit street-food et gourmand.

#### Épreuve 3

##### Brioche façon pâtisserie française

Cette dernière épreuve invite les candidats à sublimer la brioche à travers une recette gourmande, esthétique et harmonieuse, inspirée d'un grand classique de la pâtisserie française, révélant pleinement leur créativité.

# Un jury d'exception

Les créations seront évaluées par un jury composé d'experts reconnus du secteur : Meilleurs Ouvriers de France, chefs, créateurs de contenu, journalistes spécialisés, réunis pour juger la technicité, l'équilibre des saveurs, l'esthétique et l'originalité des réalisations.



Jérémie Del Val,  
Chef pâtissier et Champion  
de France du Dessert



Dorian Trudeau,  
Chef pâtissier et  
créateur de contenu



Rémi Heluin,  
Rédacteur en chef  
de Zepros Boul-Pat



Christophe Delporte,  
Boulangerie Rouget,  
ancien gagnant 2025

## La brioche, un produit en pleine évolution dans l'univers du snacking

**Produit emblématique** de la tradition boulangère française, la brioche connaît aujourd'hui un véritable renouveau dans le secteur du snacking. Grâce à sa texture moelleuse, sa richesse gustative et sa grande polyvalence, elle s'impose aussi bien en **version salée que sucrée**, répondant aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de gourmandise, de praticité et de créativité.

À travers le Concours de la Meilleure Brioche de France, le Snack Show affirme sa volonté d'accompagner cette évolution et de **valoriser les savoir-faire artisans** qui façonnent les tendances de la restauration rapide de qualité.

*« La brioche est devenue un produit incontournable du snacking moderne. Elle permet aux professionnels d'exprimer leur créativité tout en s'appuyant sur un savoir-faire artisanal fort. Avec ce concours, le Snack Show souhaite mettre en lumière ces talents et inspirer l'ensemble de la filière »*

Béatrice Gravier,  
directrice du salon Snack Show



A vos candidatures !  
Inscriptions ici  
du 30 janvier au 2 mars 2026



### À propos de RX

RX est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et sur 42 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. RX s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions numériques. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site [www.rxglobal.com](http://www.rxglobal.com). RX France est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM, Big Data & AI Paris, MIPCOM, Paris Photo, Maison&Objet\* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur [www.rxglobal.fr](http://www.rxglobal.fr)

\*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

### À propos de Snack Show

Snack Show est le salon de référence des professionnels du snacking. Il réunit chaque année plus de 400 exposants et 14 500 professionnels autour de trois univers : Snacking (concepts alimentaires et packaging), Parizza+Gusto (snacking italien) et Smart Lab (foodtech et équipements). Avec près de 1000 nouveautés présentées chaque année et plus de dix concours et remises de prix, le salon met en lumière les concepts, personnalités et produits les plus innovants du secteur. Conférences et interventions d'experts rythment également l'événement et dévoilent les tendances à suivre. La 26<sup>e</sup> édition du Snack Show se tiendra les 1er et 2 avril 2026. [www.snackshow.com](http://www.snackshow.com)