

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Février 2026

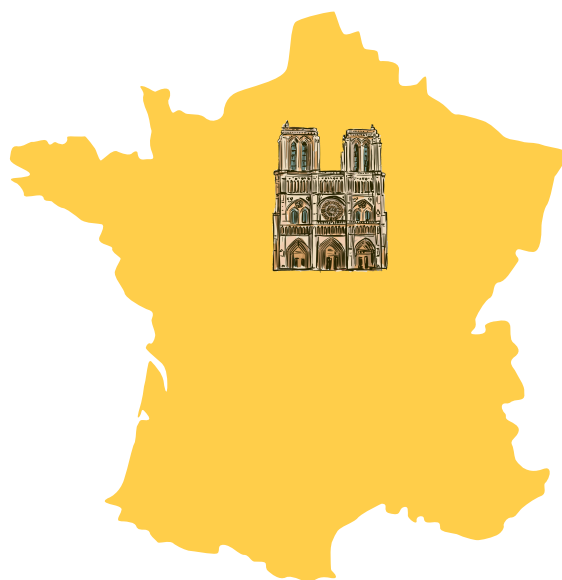
La Fête du Pain fête ses 30 ans

sur le parvis Notre-Dame
du 8 au 17 mai 2026 – Paris

La plus grande boulangerie éphémère de France ouvre de nouveau ses portes à Paris du vendredi 8 au dimanche 17 mai 2026, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, pour célébrer la 30^e édition de la Fête du Pain. Un rendez-vous unique, emblématique, et surtout la seule manifestation professionnelle autorisée à s'installer sur le parvis Notre-Dame, au point kilométrique zéro des routes de France.

UN ÉVÉNEMENT NÉ D'UNE IDÉE FORTE

En 1995, alors ministre des PME-PMI, du Commerce et de l'Artisanat, Jean-Pierre Raffarin propose de célébrer chaque année la Saint-Honoré afin de valoriser le pain artisanal et le métier de boulanger. Officiellement créée en 1996, la Fête du Pain devient un événement annuel majeur autour du 16 mai, rassemblant depuis trente ans professionnels et grand public pour célébrer un savoir-faire artisanal et un patrimoine culinaire français.



LE GRAND PARIS AU CŒUR DE LA FÊTE

Chaque année, les boulangers du Grand Paris s'installent sur le parvis Notre-Dame pour dix jours d'animations. Une centaine de professionnels parisiens – boulangers, retraités et apprentis – y font vivre un grand fournil afin de transmettre et valoriser leur savoir-faire. Les visiteurs peuvent découvrir toutes les étapes de la fabrication du pain et échanger avec les artisans, autour de la star de l'événement : la baguette de tradition française.

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE EXCEPTIONNELLE

L'édition 2026 marquera les 30 ans de la Fête du Pain, la fête de tous les boulangers artisanaux parisiens. À cette occasion, un programme spécial viendra célébrer trois décennies de passion, de transmission et d'excellence boulangère. Pendant dix jours, le public pourra vibrer au rythme des concours et remises de prix, assister à des démonstrations de savoir-faire uniques animés par les meuniers d'Ile-de-France, découvrir de nouveaux produits, profiter de dégustations gourmandes et d'animations inédites illustrant l'évolution des métiers de la boulangerie. Les trois derniers jours (15.16.17 mai) seront particulièrement spectaculaires, avec la réalisation en direct de pièces d'exception par les MOF boulangers, véritables œuvres de talent et de précision. Une grande rétrospective des 30 ans de la Fête du Pain viendra compléter cette immersion, faisant de cet anniversaire un événement incontournable pour les curieux comme pour les passionnés.



Communiqué de presse - février 2026

UN PATRIMOINE VIVANT RECONNU

La Fête du Pain poursuit un objectif clair : célébrer les valeurs d'un métier d'excellence, rendre hommage à l'art de créer du bon pain et mettre en lumière la baguette française, dont les savoir-faire artisanaux et la culture sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis novembre 2022.

