



## Fête du Pain Paris du 1<sup>er</sup> au 11 mai 2025

**La plus grande boulangerie éphémère revient à Paris du 1er au 11 mai 2025, sur le Parvis Notre-Dame !**  
Pour sa 29<sup>ème</sup> édition, la Fête du Pain s'annonce exceptionnelle, coïncidant avec la réouverture tant attendue de la cathédrale Notre-Dame de Paris aux visiteurs.

Seule profession autorisée à organiser un événement sur ce lieu emblématique, la boulangerie investira plus de 500 m<sup>2</sup> de chapiteau pour accueillir le public autour de démonstrations, animations et dégustations, célébrant un savoir-faire au cœur de notre patrimoine culturel.

C'est l'occasion unique de se rassembler autour des artisans-boulangers du Grand Paris, de découvrir ou redécouvrir leurs savoir-faire, et de partager ensemble un moment gourmand sur une des plus belles places de la capitale.



Créée en 1996, la Fête du Pain est un rendez-vous incontournable qui se tient chaque année autour du 16 mai, jour de la Saint-Honoré, saint patron des boulangers. Placée sous le signe de la convivialité, du partage et du plaisir, elle met à l'honneur un métier d'excellence et un savoir-faire artisanal unique.

En 2025, c'est sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, au point kilométrique zéro des routes de France, que les Boulangers du Grand Paris installeront leur chapiteau du **1<sup>er</sup> au 11 mai**. Pendant onze jours, ils célébreront la véritable star des fournils : la **baguette de tradition française**.

Chaque jour, cette boulangerie éphémère prendra vie grâce à l'engagement d'une centaine de professionnels, en activité ou retraités passionnés, accompagnés par de jeunes apprentis des écoles d'Île-de-France. Leur mission ? Mettre en lumière les valeurs d'un métier d'exception et transmettre l'art de fabriquer un pain de qualité.

Au cœur de cet événement : **concours, remises de prix, démonstrations et dégustations**, pour faire rayonner la boulangerie française. L'édition 2025 sera aussi l'occasion de célébrer la baguette, véritable emblème du savoir-faire artisanal français, dont la culture et les techniques de fabrication ont été inscrites au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en novembre 2022.

Un programme riche en découvertes et en saveurs attend les visiteurs, pour une fête placée sous le signe de la passion et de l'excellence boulangère ! **(Programme en page 2)**

### Une nouveauté pour cette édition !

Cette année, un **fournil pédagogique** permettra aux scolaires et aux visiteurs de découvrir toutes les étapes de fabrication du pain, de la sélection des ingrédients au pétrissage, en passant par la cuisson. Une immersion ludique et éducative au cœur du métier de boulanger !

**Le Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, Franck Thomasse, se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos interviews, en amont de la manifestation ou sur place, durant les 11 jours de la Fête de Pain Paris.**



**PROGRAMME 2025**  
**DU 1<sup>er</sup> au 11 mai**  
**Parvis Notre Dame Paris**



- Jeudi 1<sup>er</sup> mai
  - Démonstration de Meilleurs Ouvriers de France
- Vendredi 2 mai
  - 10h30 : Inauguration par Madame Anne Hidalgo, Maire de Paris, suivie de la cérémonie du Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris pour élire la Meilleure Baguette de Paris
  - 15h : remise de diplômes aux boulangers ayant participé au record du monde de la plus longue baguette en mai 2024 à Suresnes et séance de dédicaces du nouveau livre L'Excellence Boulangère regroupant les lauréats des 3 dernières années des concours organisés par le Syndicat.
  - Démonstration de Meilleurs Ouvriers de France
  - Atelier Pain Nutrition avec Philippe Hermenier (INBP)
- Samedi 3 mai
  - Concours régional de la baguette de tradition française des départements 77, 78, 91 et 95 (Grande Couronne)
  - 17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.
  - Atelier Pain Nutrition avec Rodolph Couston
- Dimanche 4 mai :
  - Concours régional de la baguette de tradition française de Paris, 92, 93 et 94 (Grand Paris)
  - 17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.
  - 18h : Messe des boulangers à Notre-Dame
  - Atelier Pain Nutrition avec Rodolph Couston
- Lundi 5 mai :
  - Concours national du meilleur sandwich
  - 17h : remise des prix
- Mardi 6 mai :
  - Concours national de la baguette de tradition française
  - 12h : cérémonie de remise des prix du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP
  - 17h : Sélection des 3 candidats pour la finale du concours national de la baguette de tradition française le 8 mai
- Mercredi 7 mai :
  - Concours national de la baguette de tradition française
  - 17h : Sélection des 3 candidats pour la finale du concours national de la baguette de tradition française le 8 mai
- Jeudi 8 mai :
  - Finale du concours national de la baguette de tradition française
  - 17h : Proclamation du palmarès du concours national de la Meilleure baguette de tradition française et remise des prix.
- Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 mai :
  - Démonstrations des équipes Lesaffre sur le thème des Pains du Monde avec la présence de boulangers Chinois.