



Paris, le 25 avril 2022

Le retour de la Fête du Pain

Après deux années d'absence pour cause de pandémie, la Fête du Pain fait son grand retour, du 16 au 22 mai. Partout en France, les artisans boulangers-pâtissiers vont célébrer ce fleuron de la gastronomie française.

Promotion de la boulangerie artisanale, valorisation de l'image des métiers, célébration du bon pain de tradition française... Orchestrée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, la Fête du Pain constitue un événement incontournable de la profession.

Depuis 1996, c'est la fête de tous les artisans boulangers. Une fête placée sous le signe de la convivialité, du partage et du plaisir. Autant dire qu'avec la pandémie de Covid-19, la profession était malheureuse de ne pouvoir célébrer comme il se doit ce joyau de la gastronomie nationale.

Mais après deux années blanches, la Fête du Pain fait un retour en force. Pour cette 25^e édition nationale, les 33 000 artisans boulangers-pâtissiers de France seront mobilisés dès le 16 mai (jour de la Saint-Honoré, patron des boulangers) et jusqu'au 22 mai pour préparer des moments de convivialité autour du savoir-faire artisan.

Des animations, démonstrations, dégustations et autres événements festifs seront organisés dans les villes et villages de France. Objectifs avoués : célébrer les valeurs d'un métier d'excellence, rendre hommage à l'art de créer du bon pain et faire la part belle à la star de la boulangerie tricolore, la baguette de tradition française, dont les savoir-faire artisiaux et la culture font l'objet d'une candidature au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. La décision est attendue pour décembre prochain.

La transmission du savoir-faire artisanal à l'honneur

Cette année, le thème de « la transmission du savoir-faire artisanal » a été retenu avec pour slogan « Y'a d'la vie en boulangerie ! ». « Les artisans boulangers détiennent un savoir-faire unique, provenant de la synergie entre passion profonde et maîtrise des gestes techniques. Il est donc naturel qu'ils soient animés par la volonté de le perpétuer et de transmettre leur expérience, notamment aux plus jeunes qui façonneront la boulangerie de demain », commente Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Mais que serait le tour de main du boulanger sans le savoir-faire du vendeur ? « *Le métier de vendeur(se) en boulangerie requiert des compétences spécifiques pour faire vivre un établissement, créer du lien social, fidéliser la clientèle et valoriser les produits de l'artisan. C'est un métier qui recrute fortement actuellement et qui sera aussi mis à l'honneur pendant la Fête du Pain* », poursuit Dominique Anract.

La plus grande boulangerie éphémère à Paris

Comme chaque année, les boulangers du Grand Paris seront fidèles au rendez-vous sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame (du 14 au 22 mai). Au pied du monument le plus visité de la capitale, la plus grande boulangerie éphémère du pays accueillera, pendant neuf jours, petits et grands, Parisiens et touristes de passage.

Plusieurs temps forts marqueront l'événement, notamment le **Concours national de la meilleure baguette de tradition française, du 16 au 18 mai**. Pendant trois jours, les 20 lauréats issus des sélections régionales (France métropolitaine et DROM-COM) batailleront autour des fournils et devant le public pour tenter de décrocher le précieux titre national. Aspect, croûte, arôme, mie, mâche, goût... Rien n'échappera au jury composé de professionnels chevronnés.

Pour vous présenter en avant-première tous les détails de l'édition 2022 de la Fête du Pain, Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française vous convie à un petit-déjeuner de presse

**Le mardi 10 mai, à 8h30 (accueil café) Hôtel Canopy by Hilton Paris
Trocadéro 16 avenue d'Eylau – Paris 16^e**



Du 16 au 22 mai 2022, c'est la **FÊTE DU PAIN !**