



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française



# 12<sup>ÈME</sup> CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française met une nouvelle fois la baguette à l'honneur avec le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française. Véritable emblème du savoir-faire artisanal, ce concours s'impose, année après année, comme un rendez-vous incontournable de la profession.

## QUAND SE DÉROULE LE CONCOURS ?

Le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française se tiendra **du 12 au 14 mai 2026**, sur le parvis de Notre-Dame de Paris, au cœur de la Fête du Pain.

La remise des prix aura lieu le jeudi 14 mai à 17h.

Cette édition marque la 12<sup>ème</sup> édition du concours, confirmant son ancrage dans le paysage de la boulangerie artisanale française.

## COMMENT SE DÉROULE LE CONCOURS ?

Le concours se déroule en 2 temps :

- Les 2 premiers jours sont consacrés aux épreuves de sélection. Les candidats disposent de 6 heures pour produire leurs baguettes dans des conditions strictement identiques.
- À l'issue de cette première phase, seuls les meilleurs boulangers accèdent à la finale, organisée le 3<sup>ème</sup> jour.

## QUELLES SONT LES RÈGLES À RESPECTER ?

Les candidats doivent produire 40 baguettes de tradition française, répondant à des critères stricts :

- Une longueur de 50 cm
- Un poids de 250 g après cuisson (avec une tolérance de 5 %)
- Un nombre de 5 scarifications

Afin de garantir l'équité, tous les candidats travaillent également dans les mêmes conditions :

- Une farine fournie sans indication d'origine
- Un matériel identique (four, chambre de fermentation, etc.)
- Un cadre technique commun

## QUELS SONT LES CRITÈRES DE SÉLECTION ?

Le jury, composé de professionnels et de personnalités, évalue les baguettes selon plusieurs critères essentiels : l'aspect, la cuisson et la croustillance, l'arôme, la mie (texture et alvéolage), le goût et la mâche.

