



12^E ÉDITION DU CONCOURS NATIONAL DE

LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE



Frédéric BOULAY, Lauréat
BOULANGERIE BOULAY (95260)



Corentin HEROÏN, 2^{ème} place
AUX MILLE ET UNE MIES (72130)



Nathan VILLEMIN, 3^{ème} place
LE FOURNIL DE MELISEY (70270)

Frédéric BOULAY, de la Région ÎLE-DE-FRANCE (95260), **Grand gagnant** de la 12^{ème} édition du Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française

Corentin HEROÏN, de la région PAYS DE LA LOIRE (72130), monte sur la **deuxième marche** du podium.

Nathan VILLEMIN, de la région BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ (70270), décroche la **troisième place**.

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. Pour cette 12^{ème} édition, 21 artisans boulangers venus de toute la France se sont affrontés du mardi 12 au jeudi 14 mai 2026 sur le Parvis de Notre-Dame-de-Paris, pour ce concours qui s'est déroulé en 2 phases.

Les deux premiers jours, les participants ont eu 6 heures pour produire 40 baguettes, qui devaient respecter des critères stricts :

- Une longueur de 50 cm avec 5 scarifications,
- Un poids de 250 g après cuisson, avec une tolérance de 5 %.

À l'issue de cette première étape, seuls 6 finalistes ont été sélectionnés pour la grande finale, qui s'est tenue le troisième jour. Dans un souci d'équité, tous les participants candidaient dans les mêmes conditions : ils ignorent la provenance de la farine, conditionnée dans des sacs neutres, et doivent partager le même matériel, comprenant une chambre froide et un four.

Le jury, présidé par Pascal BARILLON, est composé de professionnels de la boulangerie et de la gastronomie, ainsi que de personnalités, a évalué les baguettes selon 6 critères essentiels : **l'aspect, la croustillance de la croûte l'arôme, la couleur et la texture de la mie, le goût, la mâche.**

«La baguette de tradition est un symbole très fort de la boulangerie française. C'est un produit qui représente le savoir-faire des artisans. Le concours de la meilleure baguette permet de mettre en avant cette exigence. Les boulangers viennent présenter leur baguette et un jury évalue différents critères : l'aspect, la cuisson, l'alvéolage, le goût. C'est une manière de valoriser le travail des artisans et de montrer le niveau d'excellence de la profession.» Dominique ANRACT Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Les 3 autres finalistes arrivés 4^{ème} ex æquo :

- Laurent HOLLEY de Luisant (28600)
- Benjamin JOUVENCEAUX de Châtenoy-le-Royal (71880)
- Moïse LAURET de Saint-Joseph (97480)

