



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française

# CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR FLAN

Communiqué de presse | 21 avril 2026



**Clara RODRIGUEZ**,  
de la Région GRAND EST (57950),  
**Grande gagnante** de la 1<sup>ère</sup> édition du Concours  
National du Meilleur Flan.

**Thibault RASSEMONT**, de la région GRAND EST (51480),  
monte sur la **deuxième marche** du podium.

**Rémy DURET**, de la région ÎLE-DE-FRANCE (77200),  
décroche la **troisième place**.

**Clara RODRIGUEZ**, Lauréate  
BOULANGERIE DUDOT à MONTIGNY-LES-METZ (57950)



**Thibault RASSEMONT**, 2<sup>ème</sup> place  
MAISON RASSEMONT à DAMERY (51480)



**Rémy DURET**, 3<sup>ème</sup> place  
MAISON DURET à TORCY (77200)

.....

Pour la 1<sup>ère</sup> fois organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le Concours National du Meilleur Flan se déroulait au Syndicat des Boulangers du Grand Paris. Ce concours national vient consacrer un produit emblématique. Simple en apparence mais exigeant dans sa réalisation, le flan occupe une place à part en boulangerie. Présent en vitrine chaque jour, apprécié de tous, il constitue un véritable marqueur du savoir-faire des artisans.

18 candidats venus des régions de France se sont affrontés le 21 avril.

Les candidats ont dû réaliser :

- Une pâte (brisée ou feuilletée) parfaitement maîtrisée,
- Un appareil homogène, lisse et sans grumeaux,
- Une cuisson régulière, garantissant une texture fondante et une bonne tenue.

L'ensemble des productions a été réalisé dans un temps imparti, incluant les phases de préparation, de cuisson et de finition.

Les jurys de fabrication et de dégustation étaient composés de professionnels qui ont évalué chaque flan selon une grille de notation rigoureuse, incluant de nombreux critères dont : le goût, la texture de l'appareil, la qualité de la pâte, la cuisson, la tenue, l'aspect général ainsi que l'équilibre global du produit.

*«Le flan a quelque chose de très accessible. C'est un dessert qui parle à beaucoup de monde. Une crème, une pâte, une cuisson. Ce sont des textures très douces, très onctueuses, que l'on apprécie naturellement.»*, déclare **Dominique ANRACT**, Président de La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

.....

