



Mickaël Reydellet et Florian Bléas, boulangeries La Parisienne, remportent le Grand Prix de la meilleure baguette 2025.

La plus parisienne des boulangeries va fournir pendant l'année à venir l'Élysée en baguettes de tradition française, mais aussi faire croustiller de bonheur tous les amateurs de bon pain.

Ce jeudi 27 mars, Mickaël Reydellet, artisan boulanger, et Florian Bléas, directeur de production des boulangeries La Parisienne, ont décroché le Grand Prix de la Baguette de tradition française de la Ville de Paris 2025. Une récompense qui vient couronner leur savoir-faire et leur passion pour l'excellence.

« Remporter le Grand Prix de la Baguette de la Ville de Paris est une immense fierté et une belle reconnaissance de notre travail artisanal. Avec Florian, mon directeur de production, nous partageons une même exigence de qualité et d'excellence. Ce prix récompense un véritable travail d'équipe, où chaque geste compte, de la sélection des farines à la cuisson parfaite. C'est aussi une belle mise en lumière du savoir-faire des boulangeries La Parisienne et de notre engagement à offrir chaque jour le meilleur à nos clients. » indique Mickaël Reydellet



Un prix qui célèbre l'artisanat et le patrimoine culinaire parisien

Depuis 32 ans, le **Grand Prix de la Baguette de la Ville de Paris** récompense l'excellence des artisans boulangers qui perpétuent un savoir-faire essentiel au quotidien des Parisiens. Cette année, parmi les **187 baguettes en compétition**, celle des boulangeries La Parisienne a conquis un jury exigeant, présidé par **Nicolas Bonnet-Oulaldj**, adjoint à la Maire de Paris en

charge du commerce et de l'artisanat, de représentants de fédérations professionnelles, de journalistes et de quatre Parisiennes et Parisiens tirés au sort.

Chaque baguette a été scrupuleusement évaluée selon cinq critères : aspect, goût, cuisson, mie et alvéolage, sans oublier des éléments techniques comme la taille et la teneur en sel.

Mickaël Reydelle et Florian Bléas recevront officiellement leur prix des mains de **la Maire de Paris, Anne Hidalgo, le 7 mai prochain lors de la Fête du Pain.**

Où déguster la baguette lauréate ?

Les amateurs de pain peuvent dès à présent déguster la baguette primée dans les 9 adresses **La Parisienne**.

À Paris :

12 rue du Faubourg Poissonnière, 10^{ème}

21 rue des Halles, 1^{er}

52 boulevard Saint-Germain, 5^{ème}

48 rue Madame, 6^{ème}

85 rue Saint-Dominique, 7^{ème}

21 rue de Lyon, 12^{ème}

19 rue d'Odessa, 14^{ème}

En Normandie :

68 rue Gambetta, 14800 Deauville

Avenue Michel d'Ornano 14800 Saint-Arnoult



Baguette tradition 1,30€

Grand Prix de la Baguette de tradition française de la Ville de Paris 2025

À propos des boulangeries **La Parisienne** - Fondées par Mickaël Reydelle, les boulangeries **La Parisienne** mettent l'amour de l'artisanat et la quête constante d'excellence au service de créations qui ravissent les papilles. Avec sept adresses dans la capitale, **La Parisienne** s'est affirmée comme une référence plusieurs fois reconnue et récompensée pour la qualité de ses pains, mais aussi de ses créations pâtisseries comme sa galette ou encore le "Poire-feuille-shiso" Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris en 2025.

www.boulangerielaParisienne.com - [Instagram](#)