



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les Pays-Bas sacrés
champions du 10^e Mondial
du Pain :
quand la boulangerie mondiale
célèbre l'art, la nutrition
et la transmission

C'est un parfum de levain et d'excellence qui a flotté sur les quatre jours de compétition à l'occasion du 10e Mondial du Pain. Né il y a vingt ans, ce concours international unique a rassemblé à nouveau l'élite boulangère mondiale autour d'un même défi : conjuguer tradition, pédagogie et innovation au service d'un artisanat vivant. Dix-huit équipes venues des cinq continents ont rivalisé de maîtrise et de créativité pour célébrer la passion du pain dans toute sa richesse culturelle et nutritionnelle.

C'est pour défendre sa vision exigeante du métier : préserver les savoir-faire traditionnels tout en intégrant les avancées nutritionnelles et les innovations techniques, que les **Ambassadeurs du Pain**, fondée en 2005, a imaginé cette expérience inédite.



Le Mondial du Pain et sa 10^e édition record : 18 pays, 4 jours et des épreuves sous haute intensité

Le Mondial du Pain 2025 a battu un record de participation : 18 équipes en compétition, venues de Belgique, Brésil, Chili, Chine, Espagne, États-Unis, France, Japon, Jordanie, Madagascar, Malaisie, Maurice, Mexique, Pays-Bas, Pérou, Portugal, Taïwan et Venezuela.

Parmi elles, cinq nations participaient pour la première fois, **témoignant de l'attrait croissant du concours.**

Et, fait notable : une dizaine de femmes figuraient dans les équipes, confirmant la féminisation progressive du métier.

Pendant quatre jours, **les fours ont vibré au rythme des créations.** Chaque équipe, composée d'un boulanger, d'un commis et d'un coach, devait maîtriser quatre disciplines : le pain, la viennoiserie, la restauration boulangère et la pièce artistique décorative.

Un format exigeant, qui **met à l'épreuve la polyvalence et la pédagogie du binôme candidat-commis** : « La relation de pédagogie entre le candidat et son commis » est d'ailleurs un critère de notation à part entière.





Des innovations fortes pour cette édition inédite : entre nutrition, créativité et participation du public

Pour son vingtième anniversaire, le concours a su se réinventer sans renier son exigence. Deux évolutions majeures ont marqué cette édition :

- **Une dimension nutritionnelle renforcée** : le taux de sel a été abaissé à 13 g/kg de farine sur tous les pains, affirmant la volonté des Ambassadeurs du Pain de promouvoir une boulangerie plus saine et responsable.
- **Une nouvelle épreuve "brioche surprise", tirée au sort** sur place (brioche à tête, kougelhopf, vendéenne), a fait appel à la réactivité et à la créativité des candidats.

Autre nouveauté : le vote du public, venu départager les meilleures brioches du jour. Les résultats :

- Jour 1 : Taiwan, pour sa brioche à tête ;
- Jour 2 : la France, pour son kougelhopf ;
- Jour 3 : les Pays-Bas, pour leur vendéenne.

Enfin, la pièce artistique, réalisée sur place en un temps limité, rendait hommage aux 20 ans des Ambassadeurs du Pain.

Un thème fort, symbole d'un artisanat qui conjugue excellence, transmission et engagement.

Un jury international composé d'anciens champions et de figures de la nutrition

Présidé par François Pozzoli, Meilleur Ouvrier de France 2004, le jury 2025 incarnait la continuité et l'excellence.

Les anciens vainqueurs du Mondial du Pain – Ezio Marinato (Italie, 2007), Thomas Schenk (Suisse, 2011), Laurent Le Bagousse (France, 2013), Yung Hsein Chen (Taïwan, 2015), Yoshinori Taniguchi (Japon, 2021) et Xin Gong (Chine, 2023) – étaient de retour, cette fois-ci pour départager la relève.

Leur regard d'experts, forgé dans la compétition, a permis **une évaluation exigeante et juste** : « Un atout d'avoir ces anciens compétiteurs pour désigner le nouveau gagnant et les

récipiendaires des prix spéciaux, parce qu'ils ont l'œil averti », souligne l'organisation.

À leurs côtés, deux référents en matière de nutrition, la Péruvienne Faviola Jimenez et le MOF Amandio Pimenta, ont veillé à l'équilibre des compositions et à la qualité des matières premières.

Le jury du Meilleur Commis, composé d'anciens participants – Ssu Yun Chien (Taïwan) et Théo Leclercq (France) – a mis en lumière la valeur formatrice de la compétition.



Un palmarès riche et équilibré : les Pays-Bas s'imposent par la rigueur et l'équilibre

Après quatre jours d'épreuves intenses, les Pays-Bas ont remporté la 10^e édition du Mondial du Pain et le Prix Spécial Nutrition, distinguant un travail exemplaire sur **la composition et la valeur diététique des pains**.

La Chine a reçu le Prix Spécial Snacking ainsi que celui de la Pièce Artistique, tandis que la France s'est illustrée avec trois distinctions : le Prix Spécial Viennoiserie, le Prix Spécial BIO RESPECTUS PANIS et le Prix du Meilleur Commis.

Le classement général consacre six nations :

- | | |
|------------|------------|
| ❶ Pays-Bas | ❷ Malaisie |
| ❸ Chine | ❹ Taïwan |
| ❺ France | ❻ Espagne |

Ces six équipes rejoignent la sélection du prochain "BEST OF Mondial du Pain", dont la destination reste à ce jour confidentielle.





La pédagogie au cœur du modèle : une philosophie unique dans le monde des concours

Là où d'autres compétitions internationales répartissent les tâches entre trois spécialistes (pain, viennoiserie, décor), **le Mondial du Pain mise sur la polyvalence et la transmission.**

Chaque binôme, boulanger et commis, doit réaliser l'intégralité des épreuves : une approche plus exigeante, mais aussi plus formatrice.

Ce modèle incarne l'esprit des Ambassadeurs du Pain : faire du concours une véritable école de rigueur, de partage et de créativité.

Cette philosophie repose sur une conviction : **la boulangerie artisanale doit être à la fois un art, une science et un acte de transmission.** L'exigence technique y côtoie la pédagogie, la recherche d'équilibre nutritionnel et le respect des produits naturels.



Les Ambassadeurs du Pain : 20 ans d'engagement pour une boulangerie vivante et responsable

Le concours du Mondial du Pain, créé en 2007 a su évoluer, année après année, pour répondre aux grands défis du métier : santé publique, durabilité, transmission intergénérationnelle.

Cette histoire est retracée dans un ouvrage de 160 pages à paraître : L'Odyssée des Ambassadeurs du Pain, qui retrace 20 ans d'initiatives, de formations et de concours à travers le monde.

Plus qu'une compétition, le Mondial du Pain est devenu un observatoire du métier : il révèle les mutations de la boulangerie contemporaine, entre héritage et modernité.

Cette 10^e édition aura confirmé l'évidence : le pain, produit universel et quotidien, est aussi un marqueur culturel et un vecteur de lien social.

En mettant la nutrition, la pédagogie et l'innovation au cœur de la création, les Ambassadeurs du Pain rappellent que le fournil peut être un lieu d'avenir.



Pour en savoir plus

Site web



Contact presse

