

SIRHA BAKE & SNACK

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2026

COUPE DE FRANCE DES ECOLES 2026

[PARIS PORTE DE VERSAILLES, 18-21 JANVIER 2026](#)

COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE ET COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES : LA BOULANGERIE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN A L'HONNEUR LORS DE SIRHA BAKE & SNACK

Lors de la dernière édition de Sirha Lyon en janvier dernier, GL events annonçait le rachat du salon Européain et sa mutation vers Sirha Bake & Snack, en partenariat capitalistique avec Ekip, les équipementiers du goût. Toute la French Bakery et le snacking à l'export se donnent rendez-vous du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, à Paris Porte de Versailles.

C'est dans cette même dynamique et dans une logique de cohérence que GL events se voit confier l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, rendez-vous phare du salon.

Symbole de partage de savoir et de savoir-faire international mais aussi d'esprit d'équipe, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est le reflet de l'excellence de toute une profession. Depuis sa création en 1992 par l'Association pour la Promotion de la Boulangerie Artisanale (APBA) et jusqu'alors organisé par l'équipe de France de la Boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF) et Ekip - avec le soutien de GL events - le concours n'a eu de cesse d'accompagner les mutations du secteur pour guider les boulangers d'aujourd'hui et les talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, dont le président d'Honneur est Christian Vabret, est la compétition référente de la Boulangerie mondiale.

La Coupe du Monde de la Boulangerie revient pendant Sirha Bake & Snack, le **mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026**.

*« Cette 13^e édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie promet d'être une véritable vitrine d'envergure internationale pour tout le secteur, s'enthousiasme **Dominique Anract**, Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française. Le niveau des candidats est de plus en plus impressionnant à chaque édition, ceux-ci visant toujours plus haut pour atteindre un niveau d'excellence inédit ! Cette*

compétition rassemble les meilleures équipes de boulangerie du monde, et quelle fierté fut la nôtre en 2024 lors de la victoire de l'Equipe de France, représentée alors par Franck Fortier, Fabien Nolay, Xavier Sacriste et coachée par Grégoire Bardet. Cette victoire souligne le savoir-faire de nos 33 000 artisans boulangers-pâtisseries !

10 équipes d'autant de pays différents - chacune composée de 3 candidats spécialisés en Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique - seront évaluées à la fois leur maîtrise technique et leur créativité artistique autour de différentes épreuves.

Pour savoir qui succèdera à la **France**, vainqueur de l'édition 2024 après 16 ans de disette, rendez-vous le lundi 21 janvier, lors de la remise des prix qui aura lieu sur la scène *Sirha Bake Contests*, au plein cœur de Sirha Bake & Snack.

Les deux premiers jours de Sirha Bake & Snack - dimanche 18 et lundi 19 janvier - c'est l'incontournable **Coupe de France des Ecoles** qui prend place sur la scène concours *Sirha Bake Contests*. Les apprentis boulangers auront deux jours pour valoriser l'ensemble de leurs connaissances et mettre en avant leur école. Cette compétition est à la fois une célébration et la promotion de la qualité de l'enseignement en France, où près de **12 millions de clients** passent chaque jour la porte de l'une des **33 000 boulangeries** du pays.

Quatre équipes mixtes de 3 candidats s'affronteront pendant 5h à travers la catégorie « **Espoir** » le **dimanche 18 janvier** et quatre autres se défieront dans la catégorie « **Excellence** » le **lundi 19 janvier 2026**, lors de Sirha Bake & Snack.

SIRHA⁺ BAKE & SNACK

EUROPAIN PARIS 2026
19-21 JANUARY 2026
PARIS PORTE DE VERSAILLES



- ① SIRHA INNOVATIONS
- ② BAKE CONTESTS STAGE
BAKERY WORLD CUP
FRENCH SCHOOLS CUP

- ③ SNACKING STAGE
- ④ SWEET STAGE
EUROPEAN SELECTION
OF PASTRY WORLD CUP

- ⑤ FORUM

SIRHA⁺ FOOD
A MEMBER OF SIRHA GROUP