

11^{ème} Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française

DU 6 AU 8 MAI 2025

M. Zouhair BYADI, de la région Ile-de-France
Grand gagnant de la 11^{ème} édition du Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française



Artisan boulanger en Ile-de-France, Zouhair BYADI a remporté la finale du 11^{ème} Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française qui s'est déroulée sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame, le 8 mai à Paris.

M. Basile FOURMONT, de la région Ile-de-France monte sur la deuxième marche du podium.

M. Benjamin DURY, de la région Nouvelle-Aquitaine, décroche la troisième place.

Année après année, cet événement est devenu un rendez-vous incontournable de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, célébrant un emblème de la gastronomie française, dont les savoirs-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2022.

Pour cette 11^{ème} édition, 21 artisans boulangers venus de toute la France se sont affrontés du mardi 6 au jeudi 8 mai 2025 sur le Parvis de Notre-Dame-de-Paris, dans un 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, 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 mèche.

LE PODIUM

- **1^{er} place : M. Zouhair BYADI**, de Meulan (région Ile-de-France)
- **2^e place : M. Basile FOURMONT**, de Clamart (région Ile-de-France)
- **3^e place : M. Benjamin DURY**, de Aytré (région Nouvelle-Aquitaine)

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

- M. Maxime DAVESNE de Mont-Saint-Aignan (Normandie)
- M. Alexandre DOUSSIN de Cantenay Epinard (Pays de la Loire)
- M. Ronan DURO de Parempuyre (Nouvelle-Aquitaine)



CONTACT PRESSE :

EQUITABLE • 2, square Pétrarque - 75116 Paris
Tél. : 01 44 18 70 06 • E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
N'hésitez pas à nous contacter pour organiser des interviews avec les finalistes.



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française