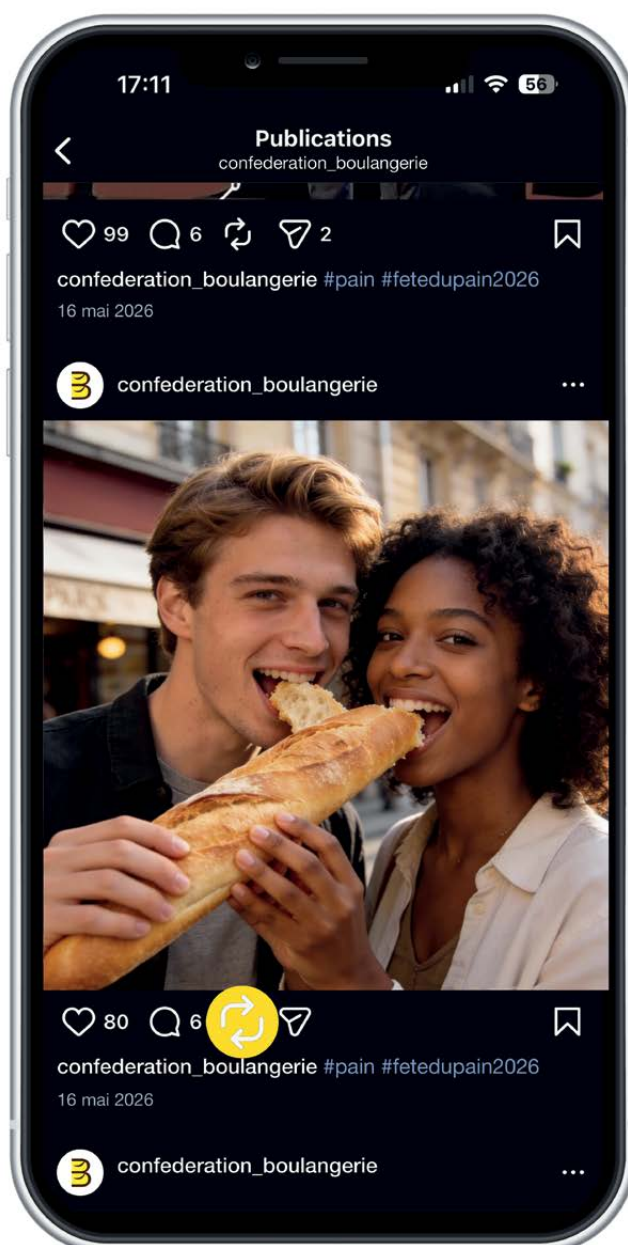




# LE PAIN, LA SEULE CHOSE QUE TU PARTAGES SANS REGRET...



Fête du **pain** 2026

Du 8 au 17 mai 2026



# LE PAIN N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI DÉSIRABLE

**Du 8 au 17 mai 2026, la Fête du Pain 2026 sera une nouvelle fois l'occasion pour les artisans boulangers-pâtisseries de se mobiliser et de partager leur passion avec le grand public.**

Cet événement unique, qui célèbre sa 30ème édition, mettra à l'honneur un produit au cœur de notre quotidien, tout en affirmant plus que jamais la modernité et l'attractivité de la profession.

En effet, cette année, l'accent est mis à la fois sur les savoir-faire et sur la capacité du secteur à se réinventer pour rester en phase avec son époque. À travers une campagne qui s'approprie les codes des jeunes générations - « Le pain, la seule chose que tu partages sans regret. » - le pain s'impose comme un objet de désir, entre tradition artisanale et culture contemporaine.

Pendant 10 jours, la profession fera découvrir le métier au grand public, notamment au sein de la plus grande boulangerie éphémère de France installée sur le Parvis de Notre-Dame de Paris. Démonstrations, rencontres et dégustations permettront d'entrer dans les coulisses de la fabrication du pain et de mieux comprendre l'exigence et la richesse de ces métiers.

La Fête du Pain sera également rythmée par des temps forts qui illustrent le dynamisme du secteur, notamment le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française et le Concours National du Meilleur Sandwich, qui témoignent à la fois de l'excellence artisanale et de l'évolution des modes de consommation.

À travers cette nouvelle édition, la Fête du Pain entend valoriser la diversité des métiers de la boulangerie-pâtisserie, montrer leur modernité et rappeler qu'ils constituent une véritable voie d'avenir, accessible et porteuse de sens.

## Alors, à vos agendas !

Rejoignez-nous partout en France pour célébrer la Fête du Pain 2026, découvrir un secteur en mouvement et partager ensemble la passion du pain !

La parole au président de la Confédération **P3**

La Confédération au cœur des réseaux sociaux **P4**

Et si le « pain » devenait votre crush ?  
Petit guide pour parler « pain » **P5**

Le pain, au cœur de notre langage **P6**

Quand les boulangers prennent la parole sur les réseaux sociaux **P7**

Le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française **P10**

Interview de Zouhair Byadi (lauréat du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française) **P11**

1996 : naissance d'une fête, souvenir d'une époque **P12**

La boulangerie en fête à Paris **P13**

# INTERVIEW

## DOMINIQUE ANRACT

**Cette année, la Fête du Pain célèbre ses 30 ans. Que représente cet anniversaire pour la profession ?**

La Fête du Pain est un rendez-vous très important pour la profession. Cela fait maintenant 30 ans que cet événement existe et qu'il permet de mettre en valeur le travail des boulangers. Depuis sa création, l'objectif est resté le même, montrer les coulisses au grand public. Le pain est un produit très simple en apparence, mais il demande beaucoup de maîtrise et d'expérience. Pendant la Fête du Pain, les boulangers vont à la rencontre du public, ils expliquent leur métier, ils montrent leurs gestes. C'est un moment important pour faire découvrir la réalité de la profession.

**La Fête du Pain a aussi choisi cette année de s'adresser particulièrement aux jeunes. Pourquoi ce choix ?**

Les jeunes sont évidemment un public très important pour nous. C'est à la fois le public de demain et aussi les futurs professionnels de la boulangerie. Nous avons voulu leur parler avec leurs propres codes. Par exemple, aujourd'hui, dans le langage des jeunes, dire "c'est un pain" veut dire qu'une personne est belle, que c'est quelqu'un sur qui l'on a un « crush ». C'est donc une façon amusante de montrer que le pain fait aussi partie de la culture populaire. Mais au-delà de cela, l'idée est surtout de créer un lien avec les jeunes générations.

**Est-ce aussi une manière de montrer que la boulangerie est un métier d'avenir pour les jeunes ?**

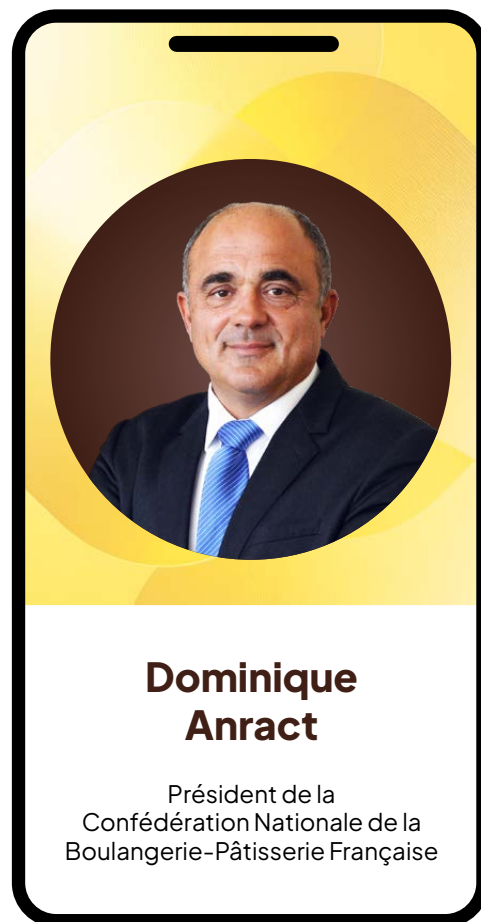
Oui, tout à fait. La boulangerie est un métier qui offre de nombreuses opportunités. C'est un métier concret, créatif et qui permet de s'exprimer à travers un produit que tout le monde connaît. Les jeunes qui choisissent cette voie peuvent rapidement évoluer et créer leur propre entreprise. Il y a aussi une vraie fierté dans ce métier. On travaille un produit essentiel de l'alimentation et qui fait partie de notre culture.

**La Fête du Pain est également associée au Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française. Pourquoi ce concours est-il si important ?**

La baguette de tradition est un symbole très fort de la boulangerie française. C'est un produit qui représente le savoir-faire des artisans. Le concours de la meilleure baguette permet de mettre en avant cette exigence. Les boulangers viennent présenter leur baguette et un jury évalue différents critères : l'aspect, la cuisson, l'alvéolage, le goût. C'est une manière de valoriser le travail des artisans et de montrer le niveau d'excellence de la profession.

**Les savoirs faire artisanaux et la culture de la baguette de pain inscrits au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Qu'est-ce que cela change pour la profession ?**

Cette reconnaissance est très importante. Elle montre que la baguette n'est pas seulement un produit alimentaire, mais aussi un élément de notre patrimoine culturel. Cela met en lumière le savoir-faire des boulangers et tout ce qui entoure la fabrication du pain : les gestes, les techniques, la transmission. C'est aussi une manière de rappeler que la boulangerie française est reconnue dans le monde entier.



## En 30 ans de Fête du Pain et de concours, avez-vous vu évoluer la qualité des baguettes ?

Oui, très clairement. En 30 ans, la qualité des baguettes a énormément progressé. Les boulangers ont beaucoup travaillé sur les méthodes de fabrication, sur les fermentations et les farines. On voit aujourd'hui des baguettes avec une très belle qualité de croûte, une mie bien alvéolée et beaucoup de goût. Le concours de la baguette contribue aussi à cette évolution parce qu'il pousse les artisans à toujours améliorer leur travail.

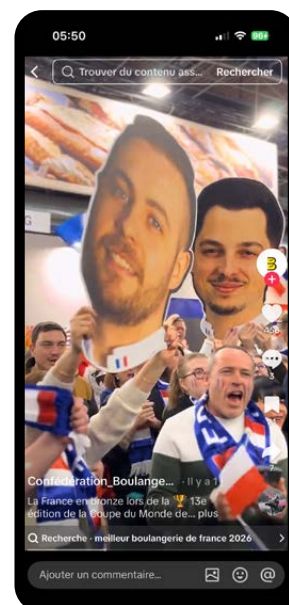
# LA CONFÉDÉRATION AU CŒUR DES RÉSEAUX SOCIAUX

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) est aujourd'hui présente sur l'ensemble des réseaux sociaux pour valoriser les métiers de l'artisanat boulanger-pâtissier et accompagner les professionnels dans leur communication. Ces plateformes permettent de renforcer le lien entre les artisans et le grand public, en mettant en lumière le savoir-faire, les produits et la richesse du métier au quotidien.

Dans cette dynamique, **TikTok** rejoint cette année les réseaux de la Confédération. L'objectif : aller à la rencontre des jeunes générations en s'exprimant avec leurs codes et leur langage, tout en valorisant les métiers et en suscitant des vocations.

## SUIVEZ-NOUS : @CNBPF

Recettes, coulisses, interviews, moments de vie au fournil... autant de contenus pensés pour rapprocher la profession de son public et montrer, autrement, la modernité de la boulangerie-pâtisserie.



## LES CHIFFRES CLÉS

Une communauté en forte progression, reflet direct de l'attractivité des métiers de la boulangerie-pâtisserie :

FACEBOOK



**38 000**  
abonnés

INSTAGRAM



**7 000**  
abonnés

LINKEDIN



**11 000**  
abonnés

X



**3 000**  
abonnés

# ET SI LE PAIN DEVENAIT VOTRE « CRUSH » ?

Aujourd'hui, le mot « pain » ne désigne plus seulement un aliment. Sur les réseaux sociaux, et notamment sur TikTok, il est devenu une expression utilisée par les jeunes générations pour parler d'une personne attirante, d'un « crush ».

## Quelle est l'origine de l'expression ?

Cette évolution du langage trouve son origine dans le nouchi, un argot ivoirien, où le mot « pain » est utilisé pour qualifier un « joli garçon » ou une « jolie fille ». Peu à peu, cette expression s'est diffusée sur les réseaux sociaux, donnant naissance à tout un vocabulaire autour du pain pour parler de relations, d'attraction ou de séduction.

## Le pain est à la fête

En reprenant cette expression, la Fête du Pain fait le choix de s'inscrire dans son époque et de parler aux jeunes générations avec leurs propres codes. L'objectif n'est pas de détourner le sens du produit, mais au contraire de renforcer son pouvoir d'attraction, en montrant que le pain reste, aujourd'hui encore, un objet de désir.

## Une campagne séduisante

Avec « Le pain, la seule chose que tu partages sans regret. », la campagne crée un lien entre tradition artisanale et culture contemporaine. Elle permet de redonner au pain une place dans les conversations du quotidien, en le reconnectant à des usages et à un imaginaire actuels.

Un parti pris assumé, pour rappeler que le pain n'est pas seulement un produit du passé, mais bien un élément vivant de notre culture, capable d'évoluer avec son temps.



## PETIT GUIDE POUR PARLER « PAIN » !

Autour du mot « pain », un véritable lexique s'est développé sur les réseaux sociaux :

- **Mon pain** : la personne qui me plaît, mon coup de cœur.
- **La boulangerie** : l'ensemble des personnes qui me plaisent.
- **Pain brioché** : la personne que l'on préfère, celle qui se démarque.
- **Pain perdu** : une relation passée, un ancien coup de cœur.
- **Pain rassi** : une personne pour laquelle l'intérêt est passé.

# LE PAIN, AU CŒUR DE NOTRE LANGAGE

Bien avant d'apparaître sur TikTok, le pain était déjà au cœur de notre langage. Aliment essentiel pendant des siècles, il a façonné bien plus que nos habitudes alimentaires, il a aussi structuré notre manière de parler, de penser et de décrire le monde.

## DES EXPRESSIONS ANCRÉES DANS L'HISTOIRE

Certaines expressions trouvent leur origine dans des réalités très concrètes :



### **Gagner son pain**

Pendant longtemps, le pain constitue la base de l'alimentation. Travailler, c'est avant tout pouvoir se nourrir. L'expression traduit ce lien direct entre travail et subsistance.



### **Avoir du pain sur la planche**

À l'origine, cette expression signifiait disposer de réserves de pain, donc être à l'abri du besoin. Son sens a évolué pour désigner aujourd'hui une grande quantité de travail.



### **Long comme un jour sans pain**

À une époque où le pain est indispensable, une journée sans pain paraît interminable. L'expression traduit un manque profond, à la fois physique et moral.

## UN VOCABULAIRE RICHE ET TOUJOURS VIVANT

Au-delà de ces expressions, le pain a nourri un vocabulaire particulièrement riche :

- « **Pour une bouchée de pain** » : pour presque rien.
- « **Ça ne mange pas de pain** » : cela ne coûte rien, ne présente aucun risque.
- « **Promettre plus de beurre que de pain** » : promettre plus qu'on ne peut tenir.
- « **Se vendre comme des petits pains** » : se vendre très facilement.
- « **Bon comme le pain** » : être d'une grande gentillesse.
- « **Ne pas manger de ce pain-là** » : refuser catégoriquement.
- « **Donner du pain de chapitre** » : faire des reproches.
- « **Être au pain sec et à l'eau** » : se nourrir très peu.
- « **Ne pas valoir le pain que l'on mange** » : être inutile, ne pas faire d'effort.

# LA BOULANGERIE À L'HEURE DES RÉSEAUX SOCIAUX

À l'occasion des 30 ans de la Fête du Pain, l'artisanat boulanger souhaite donc se rapprocher des jeunes. Pour cela, **de plus en plus de boulangers utilisent les réseaux sociaux** pour montrer leur métier, partager leur quotidien et créer du lien avec une nouvelle génération de clients.

Ici, ils nous racontent comment ils utilisent ces outils pour faire découvrir leur travail... et donner envie aux jeunes de venir en boulangerie !

## À PARIS, LA BOULANGERIE «L'ÉQUILIBRE» SE FAIT CONNAÎTRE GRÂCE AUX RÉSEAUX SOCIAUX



La boulangerie « L'Équilibre », située rue Blomet à Paris, a été reprise en octobre 2023 par un couple d'artisans, Clémentine Rapp et Benjamin Roc. Installée dans un décor classé aux monuments historiques, elle propose une pâtisserie française centrée sur les grands classiques : Paris-Brest, millefeuille, éclairs ou encore flan.

Peu après l'ouverture, plusieurs créateurs de contenus gastronomiques ont découvert la boutique et partagé des vidéos sur les réseaux sociaux. Cette visibilité a rapidement fait connaître la boulangerie, relayée ensuite par différents médias et par l'émission « La Meilleure Boulangerie de France » sur M6. Aujourd'hui, Instagram et Facebook font partie intégrante de la communication.

### Clémentine, Rapp, comment est née la boulangerie « L'Équilibre » ?

Nous avons repris le fonds de commerce en octobre 2023 avec mon conjoint. Comme souvent lors d'un changement de propriétaire, il y a eu un temps d'adaptation : changement d'habitudes pour les clients, nouvelle offre... Il a fallu un peu de temps pour que tout se mette en place !

### Les réseaux sociaux ont-ils joué un rôle dans votre développement ?

Oui, clairement. Début 2024, deux influenceurs sont venus par hasard parce qu'ils avaient entendu dire que Benjamin était l'ancien sous-chef du célèbre pâtissier, Maxime Frédéric (Cheval Blanc - Paris). Ils sont venus incognito, ils ont apprécié nos produits et ils ont fait des vidéos. Ce sont vraiment ces deux vidéos qui nous ont fait démarrer !

### Comment utilisez-vous les réseaux sociaux aujourd'hui ?

Je gère moi-même les comptes Instagram et Facebook de la boulangerie. Au début, on postait un peu comme on veut. Mais quand on voit le nombre d'abonnés augmenter et que des clients viennent parfois en boutique juste après une publication, on comprend qu'il faut s'organiser un peu.

### Les publications ont-elles un impact direct sur les ventes ?

Oui. Par exemple, quand je mets en avant un gâteau le jeudi ou le vendredi sur Instagram, je sais que le samedi il faudra en préparer un peu plus, parce que les gens vont plus facilement le choisir...

### Votre clientèle est-elle différente grâce aux réseaux sociaux ?

Pour le pain et la viennoiserie, on a surtout une clientèle de proximité. En revanche, pour la pâtisserie, on a une clientèle de destination, des gens qui viennent spécialement pour nos gâteaux. Le samedi, la moitié des clients, je ne les connais pas.

### Quels réseaux utilisez-vous principalement ?

Instagram et Facebook. On a essayé TikTok, mais ce n'était pas vraiment ce que nous voulions faire. Instagram reste la plateforme qui nous aide le plus et sur laquelle les clients interagissent avec nous.

### Les réseaux sociaux permettent donc aussi d'échanger avec les clients ?

Oui, beaucoup de personnes nous écrivent directement sur Instagram pour poser des questions ou passer commande. Cela permet de garder un lien avec des gens qui ne viennent pas forcément tous les jours en boutique.

### Les réseaux sociaux ont-ils également leurs contraintes ?

Oui, il peut y avoir une certaine pression. Au début, certaines critiques peuvent être difficiles à vivre. Mais avec le temps, on apprend à prendre du recul. La vraie vie, c'est dans le magasin, pas sur les réseaux !

L'ÉQUILIBRE PARIS  
108 rue Blomet - 75 015

Followers  
20 000 

## DE BASTILLE À INSTAGRAM, LE SUCCÈS DE LA BOULANGERIE "FRAPPE"

La boulangerie « Frappe » est née en mai 2022 dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, près de Bastille. Fondée par Solenn Le Squer et son mari Thomas Padovani, pâtissier de formation, elle s'est rapidement développée avec l'ouverture d'une 2<sup>ème</sup> adresse en novembre 2023, près de Saint-Ambroise.

Le couple propose une offre artisanale très large (pains, viennoiseries, pâtisseries, sandwiches et biscuiterie) avec une volonté forte de tout fabriquer sur place, des pralinés jusqu'aux préparations salées. Très présente sur Instagram, la boulangerie a connu un important coup de projecteur après la publication d'une vidéo d'influenceur devenue virale, attirant une clientèle venue parfois de loin découvrir ses produits.

**Propriétaire, il y a eu un temps d'adaptation : Solenn Le Squer, pourquoi ce nom, « Frappe » ?**

Mon mari est corse. En Corse, les bugnes (que l'on appelle différemment selon les régions) sont appelées des frappes. C'est de là que vient le nom !

**Les réseaux sociaux ont-ils été importants pour vous ?**

Au début, pas forcément. Quand on ouvre une boulangerie, on a déjà énormément de choses à faire. S'occuper des réseaux sociaux prend beaucoup de temps. Mais aujourd'hui, c'est presque impossible de s'en passer. Cela fait partie du jeu quand on est entrepreneur.

**Comment utilisez-vous Instagram aujourd'hui ?**

Au départ, c'était surtout une vitrine. Comme la vitrine de la boulangerie, mais en ligne. Cela permet de montrer les produits et les nouveautés. Maintenant, on partage aussi davantage notre travail au quotidien.

**Avez-vous déjà connu un « buzz » sur les réseaux ?**

Oui, grâce à un influenceur qui était client de la boulangerie. Il a filmé un produit que nous étions en train de tester, un « roll » venu des États-Unis qui n'existait pas encore vraiment en France. La vidéo a fait un buzz et il y a eu parfois jusqu'à une heure de queue le week-end.

**Les réseaux sociaux peuvent-ils aussi être difficiles à gérer ?**

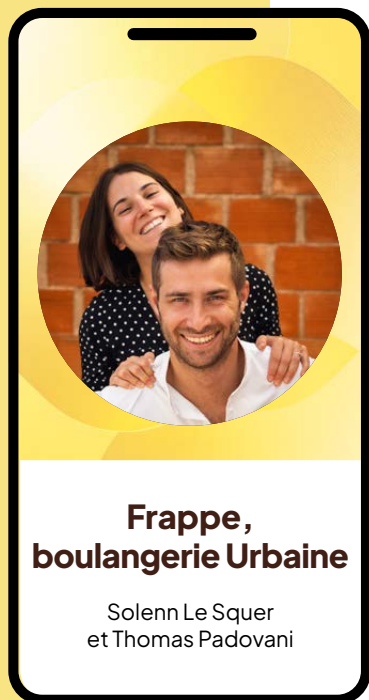
Oui, parfois. Quand on crée de nouveaux produits et qu'on les filme, certaines personnes peuvent être critiques. Mais il ne faut pas trop regarder ces commentaires.

**Les réseaux sociaux ont-ils vraiment compté dans votre développement ?**

Oui, clairement. Je suis sûre que nous n'en serions pas arrivés là sans eux. Cela nous a vraiment donné un coup de pouce et permis de toucher une clientèle au-delà du quartier.

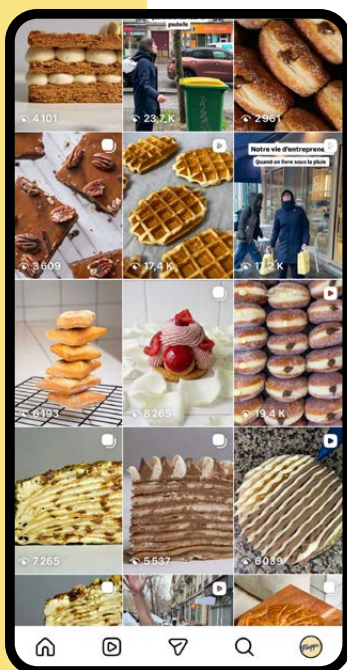
**Aujourd'hui, comment voyez-vous leur rôle ?**

Ce n'est pas notre métier à la base. Nous faisons comme nous pouvons. Mais c'est devenu presque une obligation pour toucher plus de monde et faire connaître notre travail !



### Frappe, boulangerie Urbaine

Solenn Le Squer  
et Thomas Padovani



**FRAPPE, BOULANGERIE URBAINE**  
7 rue Sedaine - 75 011  
69 boulevard Voltaire - 75011

Followers  
**48 000**



## RACONTER LA BOULANGERIE AUTREMENT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



### Graine Paris

Benjamin et Estelle Vigreux

Boulangier depuis l'âge de 16 ans, Benjamin Vigreux dirige avec sa compagne Estelle plusieurs boulangeries artisanales à Paris. La première boulangerie « Graine » a ouvert en mai 2021 dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement, avant l'ouverture de deux autres boutiques dans le 20<sup>ème</sup>. Leurs spécialités ? Les pains biologiques au levain et les pains spéciaux, avec une fabrication artisanale centrée sur le cœur du métier de boulanger.

À travers photos, vidéos et publications parfois décalées, la boulangerie « Graine » met en avant les nouveautés des magasins, mais aussi la vie de l'équipe et les coulisses du travail quotidien. Une manière simple et directe de montrer le métier et de garder un lien avec les clients.

### Benjamin, qui s'occupe des réseaux sociaux ?

C'est ma compagne. Elle apprécie beaucoup ça et elle passe du temps à gérer notre page Instagram. Elle crée les publications et met en avant les nouveautés. Quand on sort un nouveau produit ou un produit de saison, on communique pour essayer d'attirer les gens en boutique.

### Quels types de publications plaisent le plus aux internautes ?

Les publications gourmandes fonctionnent très bien, avec des produits généreux et très visuels. Les jeunes appellent ça un peu le côté « food porn ». Mais ce qui marche aussi beaucoup, c'est de montrer les équipes au travail et l'envers du décor.

### Vous impliquez beaucoup l'équipe dans ces publications ?

Oui, on essaie. Au début certains étaient un peu réticents à être filmés, mais finalement ils prennent plaisir à participer. Par exemple pour les Jeux Olympiques, on a filmé nos boulangers dans des lieux emblématiques avec une baguette comme si c'était la flamme olympique. Et cet été, Estelle les avait déguisés avec des bouées en forme de canard comme s'ils partaient en vacances. Ce sont des choses amusantes qui créent aussi du lien dans l'équipe !

### Les réseaux sociaux créent-ils aussi un lien avec les clients ?

Oui, bien sûr. Il y a des commentaires, des messages privés et parfois des retours en boutique. Des clients nous disent qu'ils ont vu un produit sur Instagram et qu'ils sont venus spécialement pour le goûter.

### Les réseaux sociaux sont-ils devenus indispensables pour une boulangerie ?

Peut-être pas, mais je pense que ce serait dommage de s'en passer. C'est une vraie vitrine. Quand quelqu'un veut se renseigner, je lui dis d'aller voir notre page Instagram car il y a les produits, les adresses, les horaires... c'est un peu une carte de visite !

### Y a-t-il aussi un revers à cette visibilité ?

Sur Instagram, nous n'avons pas eu de souci particulier. En revanche, les avis Google peuvent parfois être difficiles à vivre. Après une journée de travail, recevoir une critique injuste peut être extrêmement frustrant !



### GRAINE PARIS

54 rue Oberkampf - 75 011  
120 rue de Bagnole - 75 012  
75 avenue Gambetta - 75 011

Followers  
9 000



# QUAND LA BAGUETTE DEVIENT UN DÉFI D'EXCELLENCE



La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française met une nouvelle fois la baguette à l'honneur avec le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française. Véritable emblème du savoir-faire artisanal, ce concours s'impose, année après année, comme un rendez-vous incontournable de la profession.

## QUAND SE DÉROULE LE CONCOURS ?

Le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française se tiendra du 12 au 14 mai 2026, sur le parvis de Notre-Dame de Paris, au cœur de la Fête du Pain.

La remise des prix aura lieu le jeudi 14 mai à 17h.

Cette édition marque la 12<sup>ème</sup> édition du concours, confirmant son ancrage dans le paysage de la boulangerie artisanale française.

## COMMENT SE DÉROULE LE CONCOURS ?

Le concours se déroule en 2 temps :

- Les 2 premiers jours sont consacrés aux épreuves de sélection. Les candidats disposent de 6 heures pour produire leurs baguettes dans des conditions strictement identiques.
- À l'issue de cette première phase, seuls les meilleurs boulangers accèdent à la finale, organisée le 3<sup>ème</sup> jour.

## QUELLES SONT LES RÈGLES À RESPECTER ?

Les candidats doivent produire 40 baguettes de tradition française, répondant à des critères stricts :

- Une longueur de 50 cm
- Un poids de 250 g après cuisson (avec une tolérance de 5 %)
- Un nombre de 5 scarifications

Afin de garantir l'équité, tous les candidats travaillent également dans les mêmes conditions :

- Une farine fournie sans indication d'origine
- Un matériel identique (four, chambre de fermentation, etc.)
- Un cadre technique commun

## QUELS SONT LES CRITÈRES DE SÉLECTION ?

Le jury, composé de professionnels et de personnalités, évalue les baguettes selon plusieurs critères essentiels : l'aspect, la cuisson et la croustillance, l'arôme, la mie (texture et alvéolage), le goût et la mèche.

## UN CONCOURS OUVERT AU PUBLIC

Au-delà de la compétition, le concours est aussi un moment de transmission et de partage. Le public peut assister aux épreuves, observer les gestes des artisans et découvrir l'exigence de fabrication d'un produit du quotidien.

## 21 CANDIDATS, 6 FINALISTES, 1 VAINQUEUR.

Lors de la 11<sup>ème</sup> édition du Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisée du 6 au 8 mai 2025, 21 artisans boulangers venus de toute la France se sont affrontés sur le parvis de Notre-Dame de Paris.

- 1<sup>er</sup> prix : Zouhair BYADI (Île-de-France)
- 2<sup>ème</sup> prix : Basile FOURMONT (Île-de-France)
- 3<sup>ème</sup> prix : Benjamin DURY (Nouvelle-Aquitaine)



# INTERVIEW

## ZOUHAIR BYADI

À 45 ans, Zouhair Byadi est un boulanger passionné, aujourd'hui salarié à la boulangerie Ferry, à Meulan-en-Yvelines (78). Rien ne le destinait pourtant à ce métier. Il se voyait initialement mécanicien, avant de découvrir la boulangerie un peu par hasard et d'y trouver sa voie !

Compétiteur dans l'âme, il participe depuis plus de 15 ans à des concours autour des produits de tradition. Cette rigueur et cette constance l'ont mené jusqu'au titre de Meilleure Baguette de Tradition Française en 2025, récompensant un travail précis et exigeant.



**Zouhair  
BYADI**

Maison Ferry

### **Zouhair, qu'est-ce qui vous plaît aujourd'hui dans le métier de boulanger ?**

C'est un métier complet. Il y a la technique, la rigueur, mais aussi le plaisir de faire quelque chose de bon. Ce que j'aime surtout, c'est donner du plaisir aux gens à travers un produit simple, mais bien fait.

### **Comment se prépare un concours comme celui de la meilleure baguette de tradition française ?**

C'est beaucoup de répétition. On refait les gestes, les recettes, encore et encore. On fait goûter autour de soi, aux collègues, au patron, à la famille. On ajuste chaque détail jusqu'à trouver le bon équilibre.

### **Le jour du concours, qu'est-ce qui change ?**

Le stress joue forcément. On est observé, jugé, ce n'est pas le cadre habituel du fournil. Il faut réussir à rester concentré et à reproduire ce qu'on sait faire, malgré la pression.

### **Comment s'est déroulé le concours pour vous ?**

Plutôt bien. J'étais concentré, j'avais un plan en tête et je m'y suis tenu. J'ai essayé de ne pas me disperser et de rester dans ma bulle.

### **Qu'est-ce qui a fait la différence selon vous ?**

Je pense que c'est un ensemble de choses : la cuisson, le goût, la texture. J'hydrate beaucoup mes pâtes, et ça joue énormément sur la qualité de la mie et sur le résultat final.

### **Pour vous, c'est quoi une bonne baguette de tradition française ?**

C'est d'abord un beau produit visuellement, avec des grignes régulières. Ensuite une bonne cuisson, bien maîtrisée. Et surtout une mie bien alvéolée, fondante en bouche, sans résistance.

### **Votre réaction à l'annonce des résultats ?**

J'étais surpris, vraiment. Mais surtout très heureux. C'est une récompense après beaucoup d'années de travail et d'investissement.

### **Quelles ont été les retombées après la victoire ?**

Il y a eu beaucoup de visibilité au début : presse, médias, clients. Ça attire du monde. Et puis petit à petit, ça se stabilise.

### **Vous avez encore des objectifs ?**

Oui, bien sûr. J'aimerais gagner le concours du pain bio d'Île-de-France. J'ai déjà été vice-champion de France, donc l'objectif maintenant, c'est d'aller chercher la première place !

## LA BAGUETTE, VERSION EXPRESS

- Plutôt croûte ou mie ? **Croûte**
- Bien cuite ou pas trop cuite ? **Bien cuite**
- Le meilleur moment pour manger une baguette ?  
**Quand elle sort du four**
- Beurre ou nature ? **Beurre**
- Le pire défaut d'une baguette ?  
**Une mauvaise cuisson, une baguette trop blanche**
- Votre geste préféré au fournil ? **Le coup de lame**
- Une odeur que vous adorez ?  
**L'odeur du pain chaud**
- La baguette parfaite, c'est...  
**... Une baguette bien cuite, croustillante et avec une mie fondante !**

# 1996 : NAISSANCE D'UNE FÊTE, SOUVENIR D'UNE ÉPOQUE

De 1996 à aujourd'hui, la Fête du Pain raconte bien plus qu'un événement. Elle incarne la transmission, la passion et la place unique du pain dans la société française. 30 ans après, ce qui était une idée devient une évidence. Et ce qui était un rendez-vous est devenu un symbole.



## UNE FÊTE POUR VALORISER UN MÉTIER ESSENTIEL

En 1995, Jean-Pierre Raffarin, alors ministre des PME, du Commerce et de l'Artisanat, propose de créer un événement pour célébrer le pain artisanal et le métier de boulanger, à l'occasion de la Saint-Honoré.

La Fête du Pain est officiellement lancée en 1996. Elle devient rapidement un rendez-vous annuel, porté par une ambition claire : mettre en lumière un savoir-faire, rassembler les Français et valoriser un patrimoine vivant.



## 30 ANS PLUS TARD, UNE RECONNAISSANCE MONDIALE

3 décennies après sa création, la Fête du Pain continue de rassembler. Elle a accompagné les évolutions du métier, traversé les époques et renforcé le lien entre les artisans et le grand public.

En 2022, les savoir faire artisanaux et la culture de la baguette de pain entrent au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Une reconnaissance majeure, qui vient consacrer un savoir-faire, une culture et un art de vivre.



## 1996 : UNE ANNÉE DONT ON SE SOUVIENT ENCORE !



En France, la disparition de François Mitterrand suscite une vive émotion nationale, tandis que la fin du service militaire obligatoire marque un véritable tournant pour toute une génération. À l'échelle internationale, on retiendra les Jeux olympiques d'Atlanta et la réélection de Bill Clinton.

Dans le domaine culturel et sportif, l'année est tout aussi marquante : Steffi Graf s'impose à Roland-Garros, Surya Bonaly entre dans l'histoire du patinage français et la disparition de Marguerite Duras laisse un grand vide dans le paysage littéraire.

Enfin, le quotidien des Français évolue lui aussi, avec le passage à la numérotation téléphonique à 10 chiffres et l'apparition progressive des téléphones portables !

# LA BOULANGERIE EN FÊTE À PARIS



Du 8 au 17 mai 2026, le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris accueillera le plus grand fournil éphémère de France. Pendant 10 jours, la capitale devient un lieu de rencontre entre artisans boulangers-pâtisseries et grand public.

Démonstrations, échanges et dégustations permettront de découvrir les gestes et le savoir-faire d'un métier au cœur du quotidien. La baguette, emblème de la boulangerie française, sera naturellement à l'honneur.

Le fournil est aussi l'écrin des grands concours professionnels, avec le Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française et le Concours National du Meilleur Sandwich, accessibles au public. L'édition 2026 marquera les 30 ans de la Fête du Pain, la fête de tous les boulangers artisanaux. À cette occasion, un programme spécial viendra célébrer 3 décennies de passion, de transmission et d'excellence boulangère.

## LES TEMPS FORTS

### Vendredi 8 mai

Démonstration Lesaffre sur le thème des pains régionaux

### Samedi 9 mai

- Démonstration Lesaffre sur le thème des pains régionaux
- Concours Régional de la Baguette de Tradition Française (77, 78, 91 et 95)

### Dimanche 10 mai

- Concours Régional de la Baguette de Tradition Française de Paris (92, 93 et 94)
- Messe des boulangers à Notre-Dame (18h)

### Lundi 11 mai

Concours National du Meilleur Sandwich

### Mardi 12 mai

- Concours National de la Baguette de Tradition Française (Sélection pour la finale)
- Cérémonie de remise des prix du Meilleur Croissant du Grand Paris au Beurre (12h)

### Mercredi 13 mai

- Concours National de la Baguette de Tradition Française (Sélection pour la finale)

### Jeudi 14 mai

- Finale du Concours National de la Baguette de Tradition Française
- Proclamation du palmarès (17h)

## UNE TOUR EIFFEL DE PAIN S'ÉLÈVE À NOTRE-DAME

Pendant 3 jours, du vendredi 15 au dimanche 17 mai, la Fête du Pain voit les choses en grand avec la construction d'une Tour Eiffel entièrement en pains, sur le parvis de Notre-Dame. Un spectacle unique, réalisé par des Meilleurs Ouvriers de France (MOF).



## UN LIEU UNIQUE, AU CŒUR DES SYMBOLES FRANÇAIS

La Fête du Pain est la seule manifestation professionnelle autorisée à s'installer sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris, un lieu aussi prestigieux que hautement symbolique. C'est ici que se trouve le point kilométrique zéro des routes de France, repère à partir duquel toutes les distances sont calculées. Un ancrage fort, au cœur du territoire, qui fait écho à la place essentielle de la boulangerie dans le quotidien des Français.



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie Française



## CONTACTS PRESSE

Informations, interviews, photos

**Anne Aldeguer**  
Directrice de la communication CNBPF  
aaldeguer@boulangerie.org  
01 53 70 16 25 / 06 23 30 20 26

**Service Presse**  
**ÉQUITABLE**  
cnbpfpresse@equitable.fr  
01 44 18 70 06

En partenariat avec



SOUTENU PAR  
**AG2R LA MONDIALE**

