



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR FLAN



DOSSIER DE PRESSE
MARDI 21 AVRIL 2026, À PARIS

QUI CONFECTIONNERA LE MEILLEUR FLAN ?

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, la première édition du Concours National du Meilleur Flan se tiendra le mardi 21 avril 2026 au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, situé au 7 quai d'Anjou, à Paris (4^e).

Un événement gourmand sera consacré à l'un des grands classiques de la pâtisserie boulangère : le flan. Des artisans venus de toute la France s'y retrouveront pour défendre leur savoir-faire autour de ce produit aussi simple en apparence qu'exigeant dans sa réalisation.

En effet, ce concours met en lumière ce classique de la pâtisserie boulangère, à la fois simple en apparence et exigeant dans sa réalisation. Bien souvent, c'est à la qualité de son flan que l'on reconnaît une grande (et surtout bonne) boulangerie-pâtisserie.

Un jury d'experts dégustera et évaluera les créations des candidats, avec une attention particulière portée au goût, à la texture et aussi à la tenue. Chaque détail comptera pour tenter de décrocher le titre très convoité de Meilleur Flan !

Un rendez-vous inédit, placé sous le signe de l'excellence et du savoir-faire, pour célébrer le flan et révéler tout le talent des artisans boulangers.

SOMMAIRE

La parole au Président Le flan, un marqueur de savoir-faire	P3
Un dessert du quotidien, ancré dans l'histoire Les darioles, ancêtre du flan	P5
Interview Janick Letousey (Formateur à l'INBP) « Le flan a toujours été là et il sera toujours là ! »	P6
Le flan, dans les règles de l'art !	P8
Le Concours National du Meilleur Flan	P9
Les différentes variantes du flan <i>Vanille ou nature ?</i>	P 10



UN FLAN, C'EST QUOI ?

Flan (nom masculin) : Pâtisserie emblématique de la boulangerie française, le flan pâtissier est composé d'un appareil à base de lait, d'œufs, de sucre et de vanille, déposé sur une pâte. Il se distingue par sa texture fondante, sa surface dorée et sa saveur douce, généralement vanillée. Apprécié à tout moment de la journée, il fait partie des grands classiques des vitrines de boulangerie.



LA PAROLE AU PRÉSIDENT

DOMINIQUE ANRACT

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

.....

Pourquoi avoir décidé de créer un Concours National du Meilleur Flan ?

Depuis quelques années, on voyait qu'il y avait une vraie demande autour du flan. Il existait déjà des concours départementaux et régionaux, mais rien au niveau national. Or, le flan est un produit que l'on retrouve quasiment partout dans les boulangeries.

C'est un gâteau très présent dans la profession et qui fait vraiment partie de notre patrimoine gourmand. L'idée a donc été assez simple : puisque ce produit est très répandu et qu'il suscite de l'intérêt, pourquoi ne pas lui donner une reconnaissance à l'échelle nationale ?

On a le sentiment que le flan connaît un regain d'intérêt depuis quelques années. Est-ce aussi votre observation ?

Oui, clairement. Depuis quelques années, le flan a retrouvé une forme de noblesse. Pendant

longtemps, il avait une image assez simple. C'était un gâteau bon marché que l'on trouvait facilement dans les vitrines. Aujourd'hui, les artisans ont retravaillé ce produit. Les recettes ont évolué, les textures aussi et la qualité des ingrédients s'est améliorée.

On voit désormais des flans très bien réalisés, parfois très hauts, très généreux et avec une vraie recherche sur la texture et la cuisson. On retrouve même aujourd'hui ce produit dans des contextes plus haut de gamme. Il peut être proposé dans certaines pâtisseries réputées ou dans les buffets de grands hôtels. Cela montre bien que le flan est un dessert qui plaît énormément. Personnellement, c'est l'un de mes gâteaux préférés !

Pourquoi ce gâteau plaît-il autant au public ?

Le flan a quelque chose de très accessible. C'est un dessert qui parle à beaucoup de monde. Quand on y réfléchit, on est dans une famille de produits très simples : une crème, une pâte, une cuisson. Ce sont des textures très douces, très onctueuses, que l'on apprécie naturellement. Comme disent les Américains, le "custard". Ce type de crème est quelque chose que la plupart des gens aiment instinctivement. C'est sans doute pour cela que le flan reste très populaire.

Peut-on dire qu'un bon flan est révélateur du savoir-faire d'une boulangerie ?

Oui, d'une certaine manière. Parce que derrière un produit qui paraît simple, il y a en réalité beaucoup de technique. Tout se joue dans les proportions, dans la façon de travailler l'appareil et surtout dans la cuisson.

C'est un peu comme pour le pain. La recette du pain est très simple : de la farine, de l'eau, du sel et de la levure ou du levain. Pourtant, selon la manière de travailler et la maîtrise de la cuisson, on peut obtenir des résultats très différents. Pour le flan, c'est exactement la même chose...

Quelles sont les grandes différences que l'on peut observer aujourd'hui entre les flans ?

Il existe aujourd'hui beaucoup de façons de travailler ce produit. Certains flans peuvent être très hauts, parfois jusqu'à 10 centimètres. D'autres sont plus bas, plus proches d'une tarte. La pâte peut aussi varier : pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sucrée. Certains artisans préfèrent cuire la pâte à blanc, d'autres travaillent différemment la cuisson. Il y a aussi la question de la texture. Certains flans sont très crémeux, d'autres plus fermes. Tout cela

dépend de la recette, du dosage des ingrédients et de la cuisson. La vanille reste l'arôme le plus classique, mais certains ajoutent aussi d'autres touches aromatiques.

Comment va se dérouler concrètement ce premier Concours National du Meilleur Flan ?

Les candidats doivent fabriquer leur flan sur place. Ils peuvent préparer certains éléments en amont, comme la pâte, mais la réalisation se fait pendant le concours. Le jury peut ainsi observer le travail et juger le résultat final. Ensuite, le jury évalue plusieurs critères : l'aspect visuel, la cuisson, la texture, l'équilibre des saveurs. L'objectif est de désigner le meilleur flan parmi tous les candidats.

Qu'est-ce que cela change pour un artisan de gagner un concours comme celui-ci ?

Gagner un concours a toujours un impact très direct. Dans notre profession, cela se sait très vite. Quand un artisan est récompensé, les clients viennent par curiosité, ils veulent goûter le produit primé, comprendre ce qui fait la différence. Cela crée de l'intérêt et de la visibilité pour la boulangerie. C'est aussi une reconnaissance du travail de l'artisan et de son équipe.



LE FLAN, UN MARQUEUR DE SAVOIR-FAIRE

Produit simple en apparence, le flan est l'un des exercices les plus exigeants du métier.

Peu d'ingrédients, aucune possibilité de tricher : tout repose sur la précision, la rigueur et la constance. De la réalisation de l'appareil à la cuisson, en passant par le choix des matières premières, chaque étape est déterminante.

Texture trop ferme ou trop souple, cuisson irrégulière, pâte mal maîtrisée : le moindre écart est immédiatement perceptible. Présent au quotidien en vitrine, il doit être réussi chaque jour, avec la même qualité et la même tenue. Un bon flan est souvent le signe d'une bonne boulangerie.



À RETENIR : Le flan est un véritable marqueur du savoir-faire en boulangerie. Il exige précision, régularité et maîtrise technique à chaque étape.

UN DESSERT DU QUOTIDIEN ANCRÉ DANS L'HISTOIRE

Le flan est aujourd'hui l'un des desserts les plus présents en boulangerie. Simple en apparence, familier pour tous, il s'inscrit pourtant dans une histoire ancienne, bien plus longue que celle de la pâtisserie moderne.

XIII^E

⋮

XIV^E

⋮

XV^E

⋮

XVII^E

⋮

XVIII^E

⋮

XIX^E

⋮

XXI^E

DES RACINES ANCIENNES

Le flan ne naît pas dans une boulangerie, mais dans l'histoire longue de la cuisine européenne. Le mot « flan », issu du latin flado, apparaît dès le Moyen Âge pour désigner une préparation cuite, plate, à base de lait et d'œufs.

Dès les 13^{ème} et 14^{ème} siècles, les livres de cuisine mentionnent des recettes proches du flan, parfois appelées flaons ou darioles. Ces préparations, sucrées ou salées selon les usages, sont simples, nourrissantes et largement consommées.

QUAND LE FLAN DEVIENT PÂTISSIER

À partir du 17^{ème} siècle, les habitudes évoluent. Le sucre se diffuse davantage et la pâtisserie française commence à structurer ses recettes. Le flan s'oriente alors vers une version sucrée plus identifiable, composée d'un appareil à base de lait, d'œufs et de sucre et associé à une pâte servant de support.

Aux 18^{ème} et 19^{ème} siècles, le flan apparaît régulièrement dans les ouvrages de pâtisserie. Sa recette se stabilise et trouve naturellement sa place dans les boulangeries, comme un dessert accessible, régulier et apprécié de tous.

UN CLASSIQUE TOUJOURS D'ACTUALITÉ

Contrairement à certaines pâtisseries plus techniques ou festives, le flan traverse les époques sans rupture. Il reste un produit du quotidien, rassurant, reconnaissable, que chaque boulanger s'approprié à sa manière.



À RETENIR : Les darioles sont à l'origine du flan.
Elles illustrent une tradition ancienne toujours présente aujourd'hui.

“LE FLAN A TOUJOURS ÉTÉ LÀ ET IL SERA TOUJOURS LÀ”

INTERVIEW DE JANICK LETOUSEY



À 53 ans, Janick Letousey parle du flan comme on parle d'un classique indémodable. Cuisinier de formation, pâtissier diplômé, ancien chef de laboratoire pendant 20 ans, il est aujourd'hui formateur à l'INBP (Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie) depuis 13 ans. Du CAP au Brevet de Maîtrise, il accompagne les jeunes et les professionnels dans la compréhension fine des gestes, des matières et des textures. Passionné par la transmission, il revendique l'influence déterminante de ses propres formateurs.

Pouvez-vous revenir sur votre parcours ?

Je suis cuisinier de formation à la base. Ensuite j'ai passé mon CAP pâtissier à 18 ans, puis mon brevet de maîtrise à 30 ans. J'ai travaillé comme chef de laboratoire pendant une vingtaine d'années, entre 20 et 40 ans environ. Aujourd'hui, cela fait treize ans que je suis formateur à l'INBP.

Que faites-vous précisément à l'INBP ?

Je forme sur les parcours diplômants, du CAP jusqu'au brevet de maîtrise, en passant par le BTM. Je participe aussi à la création de recettes et j'interviens en formation dans les entreprises.

D'où vous vient cette envie de transmettre ?

Je pense que ça vient beaucoup des formateurs que j'ai eus. Que ce soit en cuisine ou en pâtisserie, j'ai été marqué par certains d'entre eux. Ils étaient vraiment admirables. Et puis j'ai pris goût assez tôt à la transmission.

Peut-on dire que le flan est un marqueur du savoir-faire d'une maison ?

Oui, un peu comme certains autres produits. Par exemple le croissant aux amandes. Quand on goûte un bon croissant aux amandes, on peut déjà se faire une idée du niveau de la maison. Le flan peut jouer ce rôle-là aussi.

Si vous deviez définir un vrai flan ?

Pour moi c'est simple : une pâte craquante et une crème vanillée bien onctueuse.

Donc pour vous, un flan a forcément une pâte ?

Oui. Sinon, pour moi, ce n'est pas un flan.

“UN FLAN, C'EST UNE PÂTE ET UNE CRÈME VANILLÉE”

Le flan a-t-il naturellement sa place dans un concours national aujourd'hui ?

Oui, bien sûr. Le flan a toujours existé en boulangerie-pâtisserie. Dans certaines boutiques, on le considère comme un produit simple. Dans d'autres, c'est presque un produit signature. Mais dans tous les cas, il est toujours présent.

Et la vanille est indispensable ?

Oui, d'une manière ou d'une autre. Même dans les préparations les plus basiques, il y a souvent de la vanille. Si on travaille uniquement avec un amidon ou une fécule sans ajouter de vanille, la crème est vite insipide.

“DERRIÈRE LE FLAN, IL Y A UNE VRAIE TECHNICITÉ”

Le flan paraît simple à réaliser. Est-ce trompeur ?

Oui, parce que derrière il y a une vraie technicité. On a un support, une crème et une cuisson. Mais la réussite dépend de beaucoup de détails : la cuisson de la crème, la texture bien lisse, la gestion de l'amidon.

Vous insistez notamment sur le repos avant cuisson...

Oui, c'est important. Quand on prépare l'appareil, on incorpore un peu d'air. Si on enfourne tout de suite, cet air va chercher à s'échapper à la cuisson et le flan peut bouillir ou déborder. Le repos permet à la masse de se stabiliser et aux bulles d'air de disparaître.

“LA PÂTE FAIT AUSSI TOUTE LA DIFFÉRENCE”

Quelle pâte privilégiez-vous ?

Moi j'aime bien utiliser les rognures de feuilletage. On récupère les chutes de feuilletage et ça donne un côté très croustillant.

D'autres pâtes sont possibles ?

Oui, la pâte brisée fonctionne très bien. La pâte à foncer aussi. La pâte sucrée est possible mais elle est plus fragile, donc moins adaptée.

“LES FLANS SONT DEVENUS PLUS CRÉMEUX”

Les flans ont-ils beaucoup évolué ces dernières années ?

Oui. Pendant longtemps on trouvait des flans assez fermes, souvent autour de 3 cm de hauteur. Aujourd'hui ils sont plus hauts et plus crémeux.

Comment expliquez-vous cette évolution ?

L'ajout de crème dans la recette a changé la texture.

Souvent on l'ajoute en fin de préparation pour obtenir un résultat plus crémeux. Et les réseaux sociaux ont largement contribué à diffuser cette tendance.

Mais ce n'est pas pareil partout en France ?

Non. Les flans très crémeux sont surtout présents dans les villes. Dans beaucoup de villages, on trouve encore les flans plus traditionnels.

“UN FLAN QUI CRAQUE, C'EST SOUVENT UNE ERREUR DE CUISSON”

Quelles sont les erreurs les plus fréquentes ?

Un flan qui craque sur le dessus, c'est souvent une crème mal cuite. Une texture granuleuse vient aussi d'un problème de cuisson. Ce sont souvent ces détails qui font la différence.

Faut-il napper un flan ?

Pour moi non. Un flan, c'est brut. Mais certains clients aiment le côté brillant, donc certaines boutiques le font.

“UN BON FLAN, ÇA SE VOIT TOUT DE SUITE”

À quoi reconnaît-on un beau flan ?

Une belle hauteur, autour de 4 à 4,5 cm. Une cuisson régulière avec des nuances de couleur. Une pâte bien visible. Et souvent de petites bulles tout autour.

“LE FLAN EST UN PRODUIT INTEMPOREL”

Le flan est-il présent partout en France ?

Oui, vraiment partout.

Comment expliquez-vous cet engouement actuel ?

Le flan est un produit intemporel. Comme la mode, il peut revenir sur le devant de la scène à n'importe quel moment.



LE FLAN, DANS LES RÈGLES DE L'ART !

Recette du flan pâtissier élaborée par Janick Letousey (INBP)

Formateur reconnu, Janick Letousey transmet les techniques et savoir-faire de la pâtisserie boulangère. Cette recette de flan, précise et équilibrée, illustre l'exigence et la rigueur de l'enseignement dispensé à l'institut.

PRÉPARATION

La pâte, base du flan

Pour réaliser ce flan de 18 cm de diamètre, commencez par préparer la pâte Brisée. Dissolvez d'abord le sel dans l'eau froide. Dans la cuve d'un batteur, sablez la farine avec le beurre. Ajoutez ensuite l'œuf entier ainsi que l'eau salée, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule, filmez et laissez reposer environ une heure au réfrigérateur.

La crème, cœur de la recette

Pendant ce temps, préparez la crème à flan. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée afin de bien parfumer le mélange. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre pour les blanchir. Incorporez ensuite l'amidon et mélangez soigneusement.

Versez progressivement environ un tiers du lait chaud sur ce mélange afin de le délier, puis reversez

INGRÉDIENTS

Pâte Brisée : 3 g de sel / 19 g d'eau / 128 g de farine
64 g de beurre / 26 g d'œuf entier

Crème à flan : 525 g de lait / 1 gousse de vanille
/ 145 g d'œuf / 145 g de sucre / 50 g d'amidon
/ 175 g de crème liquide 35 % M.G.

Finition : 40 g de nappage neutre à chaud

l'ensemble dans la casserole. Fouettez hors du feu pour bien homogénéiser, puis remettez sur le feu et portez à ébullition tout en remuant. La crème va épaissir. Ajoutez alors la crème liquide et mélangez bien. La crème à flan doit être utilisée immédiatement.

Le montage du flan

Abaissez la pâte Brisée sur environ 30 cm de diamètre. Foncez un cercle de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur avec cette pâte. Garnissez le fond avec la crème à flan encore chaude et lissez la surface. Laissez refroidir complètement avant de l'enfourner.

La cuisson, moment décisif

Enfournez ensuite à 180 °C pendant environ 1h30. Une fois la cuisson terminée, laissez le flan refroidir complètement avant de le décercler et de le proposer à vos convives...

FLAN OU CRÈME PRISE : QUELLE DIFFÉRENCE ?

Le flan et la crème prise reposent sur une base similaire : un mélange de lait, d'œufs et de sucre, cuit au four. Pourtant, leur texture et leur tenue diffèrent sensiblement.

Le flan est généralement enrichi en amidon (farine ou féculé), ce qui lui donne une texture plus ferme et une bonne tenue à la découpe. Il peut être réalisé

avec ou sans pâte, et se présente souvent en parts nettes.

La crème prise, en revanche, ne contient pas d'amidon. Sa texture est plus souple, plus tremblante, parfois presque crémeuse. Elle est généralement servie en portion individuelle, sans pâte et se rapproche davantage d'un entremets.



À RETENIR : Le flan se tient et se découpe. La crème prise est plus souple et plus fondante.

LE CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR FLAN

RÈGLEMENTATION & PROGRAMME

Le Concours National du Meilleur Flan est organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Objectif ? Mettre en avant un produit emblématique de la tradition boulangère et pâtissière française et valoriser l'excellence du savoir-faire artisanal.

Quand se déroule le concours ?

Le concours national aura lieu le mardi 21 avril 2026 au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, situé au 7 quai d'Anjou à Paris (4e).

Comment se déroule l'épreuve ?

Chaque candidat devra produire 2 flans identiques, réalisés sur place, de la fabrication de la pâte jusqu'à la cuisson finale.

Chaque flan devra répondre aux caractéristiques suivantes :

Diamètre : environ 20 cm

Hauteur : entre 4 et 6 cm

Aspect : régulier, sans défaut majeur de cuisson

Tenue : parfaite à la découpe

Le produit présenté devra être un flan nature. Aucun parfum autre que ceux traditionnellement utilisés dans la recette de base n'est autorisé. L'utilisation de vanille est autorisée.

Les candidats devront réaliser :

- Une pâte (brisée ou feuilletée) parfaitement maîtrisée,
- Un appareil homogène, lisse et sans grumeaux,
- Une cuisson régulière, garantissant une texture fondante et une bonne tenue.

L'ensemble des productions devra être réalisé

dans un temps imparti, incluant les phases de préparation, de cuisson et de finition. Pour cette épreuve, les boulangers-pâtisseries disposent des matières premières nécessaires (farine, lait, œufs, sucre, etc.) ainsi que du matériel professionnel (four, batteur, plans de travail, etc.).

Qui compose le jury ?

Le jury sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie-pâtisserie. Il sera structuré en 2 groupes : un jury de fabrication et un jury de dégustation, chargés d'évaluer les créations des participants.

Le jury de dégustation évaluera chaque flan selon une grille de notation rigoureuse, incluant les critères suivants : le goût, la texture de l'appareil, la qualité de la pâte, la cuisson, la tenue, l'aspect général ainsi que l'équilibre global du produit. Le jury de fabrication notera les candidats sur l'hygiène, l'organisation, le respect du règlement, ainsi que les techniques de réalisation.

Comment se déroule la remise des prix ?

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu le mardi 21 avril, à 15h30. Il sera établi un classement de la première à la troisième place. Les autres candidats recevront le titre de « finaliste ».



LES DIFFÉRENTES VARIANTES DU FLAN



Si le flan reste une référence de la boulangerie-pâtisserie, il existe aujourd'hui de nombreuses déclinaisons, reflet des goûts, des traditions régionales et de la créativité des artisans. Toutes reposent sur un même principe, un appareil à base de lait et d'œufs, mais se distinguent par leur texture, leur structure ou leurs parfums.

LE FLAN NATURE, L'INCONTOURNABLE

C'est la version la plus répandue et la plus reconnaissable. Un appareil simple, souvent légèrement vanillé, reposant sur une pâte brisée ou feuilletée. Sa texture est lisse et fondante, avec une surface légèrement dorée. Ce flan mise sur l'équilibre et la régularité, sans artifices.



LE FLAN SANS PÂTE

Plus proche d'une crème prise, le flan sans pâte met l'accent sur l'appareil lui-même. Sa texture est souvent plus souple, plus fondante. Il séduit par sa simplicité et son côté régressif, et répond aussi à des attentes plus contemporaines.

LES FLANS PARFUMÉS

Vanille plus marquée, fleur d'oranger, café, chocolat ou caramel : le flan se prête facilement aux variations aromatiques. Ces déclinaisons restent proches de la version classique, tout en apportant une signature gustative supplémentaire.



LES FLANS AUX FRUITS

Citron, coco, pistache, fruits rouges ou agrumes : certaines versions intègrent un parfum ou un insert fruité. Ces flans offrent une alternative plus fraîche ou plus marquée, souvent appréciée selon les saisons.

LES FLANS REVISITÉS

Certains artisans proposent des interprétations plus contemporaines : flans très crémeux, presque coulants, jeux de textures, formats individuels ou cuissons différentes. Ces versions, plus rares, participent au renouvellement du classique.

VANILLE OU NATURE ? Souvent associée au flan, la vanille s'est imposée comme un grand classique de la pâtisserie. Issue de la gousse d'une orchidée tropicale, elle est l'une des épices les plus précieuses au monde, appréciée pour la richesse et la complexité de ses arômes.

Dans le flan, elle apporte des notes chaudes et gourmandes qui renforcent la perception de douceur et d'onctuosité. Pourtant, le flan reste avant tout un produit nature, dont la qualité repose sur l'équilibre des ingrédients, la texture et la cuisson.

Dans le cadre du concours, l'utilisation de la vanille est donc autorisée mais non obligatoire. Lorsqu'elle est utilisée, elle doit rester subtile et ne pas masquer les qualités intrinsèques du produit.



À RETENIR : La vanille est un choix, pas une obligation. Elle doit rester discrète et maîtrisée.



**AG2R LA
MONDIALE**



CONTACTS PRESSE

Informations, interviews, photos

**SERVICE PRESSE
ÉQUITABLE**

cnbfpresse@equitable.fr
01 44 18 70 06

ANNE ALDEGUER

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