



**SIRHA BAKE &
SNACK 2026**
ViParis - Hall 1
Porte de Versailles
Paris, France

+ DOSSIER DE CANDIDATURE

20 AU 21 JANVIER 2026



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



**SIRH/+
FOOD**



VOS CONTACTS

- + CHEFFE DE PROJET – Coupe du Monde de la Boulangerie
Danaé COURTES
danae.courtes@gl-events.com
+33 6 42 61 31 73

- + CHEFFE DE PROJETS EVENEMENTS GASTRONOMIQUES
Juliette BERTRAND
juliette.bertrand@gl-events.com

- + DIRECTEUR DES ÉVÈNEMENTS GASTRONOMIQUES
Florent SUPLISSON
florent.suplisson@gl-events.com

SOMMAIRE

<u>VOS CONTACTS</u>	<u>2</u>
<u>PRÉSENTATION GÉNÉRALE</u>	<u>4</u>
1- PRÉSENTATION DU CONCOURS	4
2- ORGANISATION DU CONCOURS	5
<u>CONSTITUER VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION</u>	<u>6</u>
1- CONDITIONS GÉNÉRALES D'INSCRIPTION	6
2- METTRE EN AVANT VOTRE TECHNIQUE !	7
3- METTRE EN AVANT VOTRE PARCOURS !	8
<u>PROCHAINES ÉTAPES EN CAS DE SÉLECTION</u>	<u>9</u>
ÉTAPE 1 – SÉLECTION DES ÉQUIPES POUR L'ÉDITION 2026	9
ÉTAPE 2 – PRÉPARATION DE VOTRE PARTICIPATION*	9
ETAPE 3- LES ÉPREUVES	9
ETAPE 4 – FRAIS DE PARTICIPATION	9
ÉTAPE 5 – CALENDRIER*	10
ÉTAPE 6 – PARTICIPER À LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE*	11
LA REMISE DES PRIX*	11
<u>EXTRAITS DU RÉGLEMENT</u>	<u>12</u>

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

1- PRÉSENTATION DU CONCOURS

Créée à l'initiative de l'équipe de France de Boulangerie en 1992, la **Coupe du Monde de la Boulangerie** est la compétition internationale de référence, valorisant les meilleurs artisans boulangers en provenance des 5 continents. Ses 3 entités fondatrices sont aujourd'hui l'Equipe de France de Boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française et EKIP. Christian Vabret est le Président d'Honneur du concours.

Ce concours se déroule face au public et se veut un événement majeur pour exprimer les tendances et évolutions du métier. Il favorise l'échange entre les cultures boulangères mettant en avant **l'innovation** et **l'excellence**.

La Coupe du Monde de la Boulangerie a pour objectif de mettre en valeur la diversité des patrimoines et le savoir-faire des Boulangers. Elle est aujourd'hui le tremplin professionnel reconnu de la Boulangerie mondiale dont elle révèle les futurs champions.

L'occasion pour les équipes d'exprimer les nouvelles tendances actuelles, de montrer leur technicité face à une audience composée de professionnels réputés et de médias internationaux.

Le Comité d'Organisation de la **COUPE DU MONDE DE BOULANGERIE** est constitué de représentants de ses 3 fondateurs :

+ La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Organisation représentative des artisans boulangers-pâtisseries en France. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents.

+ Equipe de France

Association réunissant les boulangers ayant obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Boulangerie. Leur but est de promouvoir la boulangerie artisanale de haut niveau tant en France qu'à l'international.

+ Ekip

Association professionnelle dynamique qui fédère les constructeurs Equipementiers français et les filiales de constructeurs européens ayant une activité significative en France, d'équipements pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur.

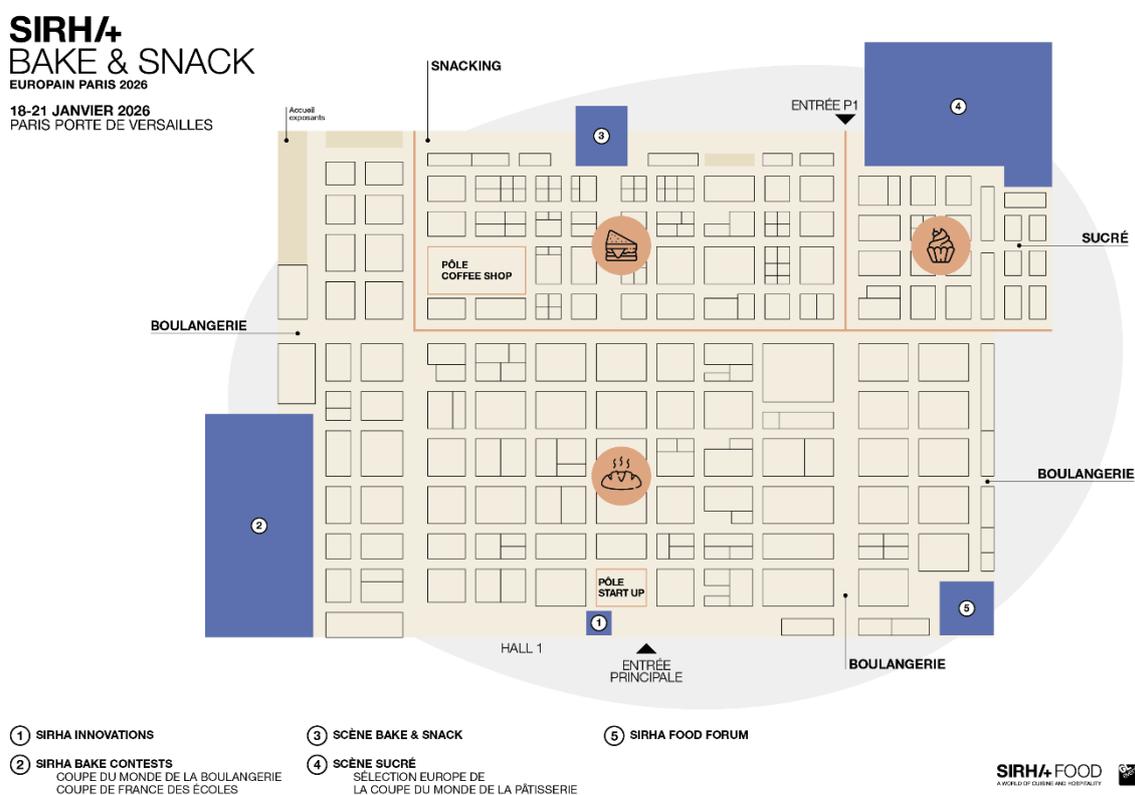
Ceux-ci ont mandaté **GL events Exhibitions Operations** (organisateur par ailleurs de Sirha Bake & Snack – Européen), pour gérer l'organisation du concours.

2- ORGANISATION DU CONCOURS

Le concours est co-organisé par **GL events Exhibitions Operations**, expert professionnel dans l'organisation d'événements à travers le monde.

La **Coupe du Monde de la Boulangerie** se tiendra lors du salon dédié aux secteurs de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère) durant le Sirha **Bake and Snack** – 18 au 21 janvier 2026.

La compétition se tiendra sur la scène « Sirha Bake Contests » (n°2 sur le plan ci-dessous) à ViParis – Porte de Versailles le **mardi 20 et mercredi 21 janvier 2026**.



*plan non contractuel

CONSTITUER VOTRE DOSSIER D'INSCRIPTION

Date limite de remise de vos éléments : **30 JUIN**

Merci de nous transmettre votre dossier à cette adresse email : danae.courtes@gl-events.com

1- CONDITIONS GÉNÉRALES D'INSCRIPTION

L'acte de participation implique de remplir les critères ci-dessous par l'ensemble de l'équipe participante.

Composition de l'équipe

Une équipe se compose de 3 candidats boulangers, un par spécialité :

- + Pain
- + Viennoiserie
- + Pièce artistique

Les candidats

+ AGE

L'âge des candidats doit être au minimum de 20 ans et au maximum de 55 ans à la date de l'inscription.

+ EXERCICE PROFESSIONNEL

Chaque candidat doit être boulanger professionnel en exercice (chef d'entreprise, salarié ou formateur) et titulaire d'une expérience professionnelle de boulangerie confirmée.

+ NATIONALITE

Les candidats doivent être de la nationalité du pays sélectionné.

OU

Si un candidat (1 maximum par équipe) n'a pas la nationalité du pays : justifier de 5 ans consécutifs de résidence dans le pays et y exercer une activité professionnelle au moment de l'inscription.

+ EXCEPTIONS

Les candidats ne peuvent pas être salarié ou même indépendant, d'une société fabricante de levures ou d'améliorants.

Les vainqueurs (1^{ère} place sur le podium) de la précédente édition ne peuvent pas se représenter.

2- METTRE EN AVANT VOTRE TECHNIQUE !

Le comité vous demande de créer plusieurs recettes, libres et représentatives de votre talent basé sur les prérequis suivants :

+ Catégorie boulangerie

- 25 Baguettes traditionnelles
- 25 Baguettes variées
- 10 Pains au levain
- 10 Pains biologiques et nutritionnels
- 10 Pains aromatiques de votre pays

+ Catégorie viennoiserie

- Viennoiserie sucrée en pâte levées feuilletées
 - 16 Croissants nature courbés
 - 16 Viennoiseries striées forme libre
 - 16 pains au chocolat bicolores
- Brioche sucrée en pate levée et pate levée feuilletée
 - 16 Brioches à tête
 - 16 Brioches bicolores forme libre sans moule
 - 16 brioches feuilletées
- Viennoiserie libre en pâte levée feuilletée (sucrée)
 - 16 Petites pièces
 - 4 Grosses pièces
- Viennoiserie libre en pâte levée (sucrée) – sans moule
 - 16 Petites pièces
 - 4 Grosses pièces
- Viennoiserie sucrée de votre pays
 - Libre sur le choix de pâte et composée d'un ou plusieurs ingrédients typiques de votre pays
 - A partir de 2kg de farine

+ Catégorie pièce artistique

La thématique est : « Les grandes inventions de votre pays »

Le cahier des charges est le suivant :

- + **Support de la pièce** : Présentoir carré de 1.00 m de côté
- + **Volume** : 1 m de côté X 1 m de côté X 1.40 m minimum et 1.60 m maximum de hauteur
- + **Pâtes** : Au minimum 5 variétés de pâtes doivent être utilisées dont 1 « levée » (pâte à pain fermentée) qui doit représenter au moins 25% de l'ensemble des pâtes.
- + **Contraintes** : La pièce artistique doit être fabriquée à partir de pâte constituée d'ingrédients et produits comestibles. Elle ne doit intégrer aucune armature, support non alimentaire, colorant ou collage synthétique.
- + **Couleurs** : Les couleurs autorisées sont les couleurs naturelles du pain obtenues par les différentes techniques de cuisson et/ou de dorage avec des produits comestibles à base de lait, œuf..., allant du blanc crème au brun foncé, jusqu'au noir.

Le nuancier ci-dessous définit précisément la palette de couleurs retenues.



Les couleurs intermédiaires sont autorisées.

Ce projet de recette a pour but de permettre aux membres du Comité d'Organisation (C.O.) d'appréhender au mieux votre **potentiel**, votre **identité culinaire** et votre niveau **technique** sur un thème imposé.

Merci de nous transmettre les éléments suivants pour présenter votre recette :

- + Des **photos** de chacune des réalisations au format JPEG*
 - o Une photographie **générale de l'ensemble de la production de chaque sous-catégorie** (ex : ensemble de la production baguette tradition)
 - o Une photographie **d'un produit de chaque sous-catégorie** (ex : 1 baguette tradition)
 - o Une photographie **d'un produit tranché de chaque sous-catégorie** (ex : 1 baguette tradition coupée en deux)
- + Spécificité pièce artistique : une photographie **de la sculpture avec un mètre** justifiant de sa hauteur minimum de 1m40
- + **Description de votre recette** : nom / ingrédients / méthodes de fabrication

Vous trouverez **-ICI-** le document à compléter pour inscrire vos productions en fonction de votre catégorie.

Date limite de remise de vos éléments : **30 JUIN**

Merci de nous transmettre votre dossier à cette adresse email : **danae.courtes@gl-events.com**

*Sachez que les photos que vous nous enverrez auront deux rôles essentiels :

- + **La sélection pour la finale** : Vos photos seront analysées avec attention pour sélectionner les finalistes.
- + **Mise en avant sur nos réseaux sociaux** : Votre talent mérite d'être vu ! Certaines photos seront utilisées à des fins promotionnelles pour mettre en lumière les participants et le niveau du concours.

3- METTRE EN AVANT VOTRE PARCOURS !

Afin de vous connaître un peu mieux, nous vous invitons à remplir le formulaire en ligne suivant - **ICI** - en répondant à quelques questions rapides (environ 15/20min).

Voici comment est découpé le formulaire :

- + **1^{ère} partie** : informations générales et vos réseaux sociaux
- + **2^{ème} partie** : éléments à nous transmettre : CV, biographie, Pièce d'identité, photo portrait HD
- + **3^{ème} partie** : questionnaire simple pour vous découvrir un peu plus (description, photo, recette)

PROCHAINES ÉTAPES EN CAS DE SÉLECTION

ÉTAPE 1 – SÉLECTION DES ÉQUIPES POUR L'ÉDITION 2026

Pour rappel, la deadline de l'envoi du dossier de candidature est prévu au **30 juin 2025**.

Le Comité d'Organisation (C.O.) annoncera les équipes sélectionnées, par email avec accusé de réception, pour le **18 juillet 2025**.

ÉTAPE 2 – PRÉPARATION DE VOTRE PARTICIPATION*

Une fois sélectionnée, le choix du coach revient à l'équipe ainsi que d'en informer le Comité d'Organisation.

Pour information, son rôle est d'être le porte parole de l'équipe et de les amener au plus haut niveau de performance possible. Celui-ci n'a pas d'autorité à intervenir dans le compétition elle-même.

En parallèle, le comité d'organisation vous transmettra par email le **23 juillet 2025** le règlement officiel du concours qui vous permettra de préparer au mieux votre participation.

- + Détail du règlement
- + Sujets du concours
- + Jour de passage
- + Déroulement du concours (horaire, procédure d'installation, etc.).

*Voir le détail complet dans les extraits du règlement

ETAPE 3- LES ÉPREUVES

Vous recevrez dans le règlement **l'entièreté des épreuves** de la finale de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Les épreuves porteront à 90% sur les sujets demandés lors de la constitution du dossier de candidature. Ces dernières seront étoffées mais resteront sur la même base.

Les catégories seront :

- + Pain
- + Viennoiserie
- + Pièce artistique
- + Snacking*

*Catégorie réalisée par les 3 candidats

ETAPE 4 – FRAIS DE PARTICIPATION

Il n'y a pas de frais d'inscription pour participer à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2026.

A noter que les frais de déplacement et d'hébergement sont à la charge des équipes en compétition.

ÉTAPE 5 – CALENDRIER*

30 juin 2025	Clôture des inscriptions pour les continents : <ul style="list-style-type: none">+ Europe+ Asie+ Amérique
18 juillet 2025	<ul style="list-style-type: none">+ Possible interview des équipes sur décision du comité d'organisation+ Sélection des dossiers par le comité d'organisation+ Annonce des équipes sélectionnées par email avec accusé de réception
23 juillet 2025	<ul style="list-style-type: none">+ Envoi du règlement incluant : sujet des épreuves, règlement officiel, ordre de passage, etc...+ Ouverture de la phase de Questions / Réponses (FAQ) pour les candidats une fois par mois.
5 septembre 2025	Deadline pour la réception du dossier de communication : <ul style="list-style-type: none">+ Présentation composition de l'équipe+ Vidéo de 2min – présentation team
17 décembre 2025	<ul style="list-style-type: none">+ Envoi du dossier technique incluant : descriptif des équipements, matières premières mises à disposition, planning, critères de notation
1 ^{er} janvier 2026	Rendu du livret de présentation des produits : <ul style="list-style-type: none">+ Fiche descriptive par candidat+ Fiche explicative pour chaque produit réalisé comprenant nom, photo, définition, origine, localisation, les ingrédients entrant dans sa composition du produit, son procédé de fabrication
19 janvier 2026	<ul style="list-style-type: none">+ Ouverture de la Coupe du Monde de Boulangerie 2026
20 et 21 janvier 2026	<ul style="list-style-type: none">+ Dates officielles des épreuves de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2026

* Ces informations sont susceptibles de modifications, le cas échéant le Comité Organisation en informera les participants

ÉTAPE 6 – PARTICIPER À LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE*

LUNDI 19 JANVIER	Equipes J1 et J2	<ul style="list-style-type: none">+ Accueil des équipes+ Briefing officiel : présentation et FAQ+ Remise des tenues officielles+ Cocktail et déjeuner+ Présentation de la zone concours
	Equipes J1	<ul style="list-style-type: none">+ Installation dans les fournils et présentation des matières premières / équipements au jury de travail+ 2 heures de préparation dans les fournils
MARDI 20 JANVIER	Equipes J1	<ul style="list-style-type: none">+ Epreuves
	Equipes J2	<ul style="list-style-type: none">+ Installation dans les fournils et présentation des matières premières / équipements au jury de travail+ 2 heures de préparation dans les fournils
MERCREDI 21 JANVIER	Equipes J2	<ul style="list-style-type: none">+ Epreuves
	Equipes J1 et J2	<ul style="list-style-type: none">+ Remise des prix+ Événement de clôture

* Ces informations sont susceptibles de modifications, le cas échéant le Comité Organisation en informera les participants

Le concours se déroulera du 20 au 21 janvier 2026 :

- + 5 équipes concourront le mardi 20 janvier 2026
- + 5 équipes concourront le mercredi 21 janvier 2026

LA PREPARATION

- + 2h de préparation la veille de votre passage sur l'espace concours – face au public

LA PRODUCTION

- + 8h de production lors de votre jour de passage – face au public

LE NETTOYAGE DU FOURNIL ET DES EQUIPEMENTS

- + 1h de nettoyage

LA REMISE DES PRIX*

Le **21 janvier 2026 à 16h00** en tenue professionnelle

* Ces informations sont susceptibles de modifications, le cas échéant le Comité Organisation en informera les participants

EXTRAITS DU RÈGLEMENT

Le règlement définitif de la Coupe du Monde de Boulangerie vous sera transmis en cas de sélection le **23 juillet 2025**.

Vous trouverez ci-dessous certains articles pour vous préparer :

-Le concours-

La coupe du Monde de la Boulangerie aura lieu du 19 au 21 janvier 2026, à ViParis Porte de Versailles, France, dans le cadre du salon Bake & Snack 2026.

Il s'agit d'un concours international de boulangerie qui met en compétition 10 équipes sélectionnées qui représentent leur pays.

Ce concours se déroule face au public et se veut l'expression des tendances les plus actuelles de la Boulangerie dans le monde. Elle souhaite clairement privilégier l'éthique et le goût. Elle a pour objectif de mettre en valeur la diversité des patrimoines et le savoir-faire des Boulangers. Elle est aujourd'hui le tremplin professionnel du monde de la Boulangerie et révèle les meilleurs boulangers mondiaux.

La présidence du concours 2026, est assurée par :

- **M. Christian Vabret** : Président d'Honneur, créateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie
- **Un Président du Jury** : désigné par le Comité d'Organisation

-La langue du concours-

La langue officielle du concours est l'anglais.

En cas de divergence ou de nécessité de clarification, la version française du règlement prévaut.

-Jury-

Le jury est composé de professionnels de la boulangerie internationaux :

- + 1 Président d'Honneur,
- + 1 Président du jury,
- + 6 membres du jury,

-Sélection Nationales-

Les sélections Nationales sont sur dossier et menées par les confédérations des pays participants. Elles permettent d'identifier les meilleurs représentants du pays et de former une équipe nationale, constituée de 3 boulangers, un par spécialité Pain, Viennoiserie et Pièce artistique.

Nous vous invitons à vous rapprocher de votre confédération, certaines peuvent organiser des sélections en physique, l'opportunité de :

- + Animer et développer le réseau des boulangers du pays
- + Organiser une compétition faisant participer au moins trois boulangers candidats
- + Constituer la meilleure équipe afin d'être les représentants de leur pays lors des sélections internationales ou de la finale de la Coupe du Monde de Boulangerie
- + L'organisation des sélections nationales reste à la charge des pays dans le fond et la forme

Si vous souhaitez être mis en relation avec votre confédération, merci de contacter danae.courtes@gl-events.com

-Sélections Continentales-

Pour la Coupe du Monde de Boulangerie 2026, les sélections internationales sont définies :

- + EUROPE : sélection sur dossier
- + AFRIQUE : coupe Afrique CREMAI
- + AMERIQUE : sélection sur dossier
- + ASIE : sélection sur dossier

Pour l'édition 2026, 10 pays seront qualifiés, voici le tableau de répartition des pays sélectionnés par continent :

ASIE-PACIFIQUE	2
EUROPE	2
AFRIQUE-MOYEN-ORIENT	2
AMERIQUES	2

Le C.O. sélectionnera les 2 pays restants en fonction de la qualité de leurs dossiers, sans restriction de continent.

-Composition de l'équipe-

Candidats

Une équipe se compose de 3 candidats boulangers, un par spécialité :

- + Pain
- + Viennoiserie
- + Pièce artistique

Les candidats titulaires seront secondés par 3 boulangers suppléants en cas d'absence d'un ou plusieurs candidats titulaires.

Coach

- + Doit être obligatoirement un boulanger professionnel, de nationalité du pays représenté (pièce d'identité faisant foi)
- + Les Meilleurs Ouvriers de France sont autorisés à coacher une équipe
- + Un seul coach par équipe est reconnu par le C.O., ce qui ne signifie qu'aucune autre forme de coaching ne sera autorisée lors de la compétition. Si l'équipe nationale prévoit d'autres personnes pouvant avoir ce rôle (mental, commis, etc.), celles-ci ne seront pas autorisées à s'adresser à l'équipe pendant toute la durée des épreuves.
- + Le coach est :
 - o Autorisé à être présent sur scène, devant le fournil de son équipe, le jour où celle-ci concourt, afin de la coacher verbalement, mais également pour en être le porte-parole.
 - o Lors des épreuves il est formellement interdit au coach d'être présent à l'intérieur des fournils et d'intervenir physiquement (même lors de la découpe et de la dégustation).

Le non-respect de cette clause, constaté par les membres du C.O. entraînera des sanctions pouvant aller jusqu'à la disqualification de l'équipe.

Pour le bon déroulement du concours, il est essentiel que les candidats et le coach soient présents lors de certains événements.

La présence des candidats et du coach est obligatoire :

- + Lors du briefing officiel, la veille du concours
- + Cocktail d'ouverture
- + Photo officielle
- + Lors de la soirée de clôture, en soirée
- + Lors de la remise des prix

L'absence à l'un des événements précités pourra faire l'objet d'un avertissement de la part du C.O.

L'ensemble des participants s'engagent également à répondre aux sollicitations des médias en lien avec le concours.

-La tenue vestimentaire-

Ces tenues sont obligatoires pour les candidats et le coach de chaque équipe pendant toute la durée du concours ainsi que pour la remise des prix et la photo officielle

Candidats

La tenue est composée d'un pantalon noir, de chaussures de couleur noire, ainsi que les vêtements fournis par l'Organisateur, à savoir :

- + Veste
- + Tablier
- + Toque

Coach

Veste fournie par l'organisation.

Important : aucun autre logo que ceux fournis par le C.O. ne devra apparaître sur les tenues.

-Equipement / Matériel-

La scène se composera de 5 fournils équipés de tout le matériel nécessaire pour produire les catégories demandées. Aucun autre type de matériel de cuisson (de type four, plaque de cuisson, micro-onde...) ne sera accepté.

Lors du concours, chaque box comporte* :

- + 1 four à sole 5 à 6 m² avec vapeur
- + 1 élévateur-enfourneur
- + 1 four ventilé avec vapeur 600x400
- + 2 tables de travail inox
- + 1 poste d'eau (plonge)
- + 1 tour réfrigérée 3 portes
- + 1 armoire de fermentation Boulangerie avec grilles 600x800
- + 1 armoire de fermentation Viennoiserie avec grilles 600x400
- + 1 laminoir
- + 1 pétrin spirale capacité maxi 35 litres
- + 1 batteur-mélangeur 3 cuves 40/20/10 litres sur pied
- + 1 batteur-mélangeur 5 litres sur table
- + 1 meuble parisien avec grilles
- + 2 échelles 600x40
- + 1 échelle 600x800
- + 1 échelle à bacs avec bacs
- + 1 charriot de service
- + 1 plaque à induction
- + 1 four micro-onde
- + 1 balance électronique 15KG / 6KG
- + 2 balances 6kg / 1gr

Matériel commun à 2 boxes :

- + Refroidisseur d'eau
- + Cellule de refroidissement rapide

Matériel en backstage

- + Armoires positives pour stockage de matières premières
- + Armoires négatives pour stockage de matières premières

Les fiches techniques de ces équipements vous seront transmises via des roadbook envoyés chaque mois.

Les équipes auront également une liste de petits matériels fournis par l'organisation et listé dans le roadbook.

Le candidat peut apporter du matériel spécifique et typique de son pays après validation du C.O.

Le C.O. se réservera le droit d'enlever du matériel si celui-ci est considéré comme interdit ou ne rentrant pas dans certains critères (hauteur, puissance électrique matériel de cuisson, ...).

*Cette liste peut évoluer, si des modifications sont apportées, le C.O. l'actualisera dans les roadbooks.