

Dossier de presse

CAEN
Abbaye aux Dames
23-24 mai 2026

Concours du Pain d'Avenay Sous le signe de *L'Élégance à la Française*



PROGRAMME

Du samedi 23 au dimanche 24 mai :

**Animations & expositions (Lycée Rabelais, CIFAC, Les Toques Normandes - samedi uniquement),
marché de l'artisanat, vente sur place, atelier enfants : fabrication de sablés**
Entrée et parking gratuits



Fête du pain 2026

du 23 au 24 mai 2026



GROUPEMENT ARTISANAL
DES
Boulangers
Pâtisseries
DU CALVADOS



Boulangers
de France

"bou
lan
ger"
C'est un métier.



Communiqué de presse - Avril 2026

La Fête du Pain 2026 célèbre l'Élégance à la Française à Caen

La 41^e édition du Concours et de la Fête du Pain d'Avenay se tiendra les **22, 23 et 24 mai 2026 à l'Abbaye aux Dames de Caen.**

Organisé par le Groupement Artisanal des Boulangers-Pâtisiers du Calvados et le Comité des Fêtes et des Loisirs d'Avenay, en partenariat avec les acteurs de la filière, cet événement s'inscrit dans le Concours Régional du Pain.

Le thème de cette année, « **L'Élégance à la Française** », valorise le savoir-faire, le raffinement et l'excellence de la boulangerie artisanale.

Un concours professionnel d'excellence

Le vendredi 22 mai, les professionnels participeront aux épreuves du concours (pain de campagne, viennoiseries, pièces artistiques etc...).

Les réalisations seront évaluées par un jury d'experts sous contrôle d'un Commissaire de Justice.

Le lauréat du concours de pain de campagne représentera la Normandie au Concours Général Agricole 2027 lors du Salon de l'Agriculture.





La journée du vendredi 22 mai se clôturera par une **remise des prix à 18h**.

Le vainqueur du super concours recevra un prix de **1 000 €**, et l'ensemble des lauréats seront distingués par un diplôme officiel, gage de reconnaissance professionnelle et de qualité.

Un week-end festif ouvert à tous

Les **23 et 24 mai**, la Fête du Pain ouvrira ses portes au grand public pour une journée placée sous le signe de la découverte, de la gourmandise et de la transmission.

Au programme samedi :

- Démonstrations des élèves du Lycée François Rabelais et du CIFAC (pièces Artistiques)
- Présence de Boulangers Meilleurs Ouvriers de France
- Vente de produits normands et pains cuits au four à bois d'Avenay
- Démonstrations culinaires et dégustations avec les Toques Normandes
- Démonstrations snacking
- Marché de l'artisanat et des produits du terroir
- Jeux en bois traditionnels, atelier confection de vannerie

Dimanche :

Visite libre de l'exposition du pain, marché de l'Artisanat

Nouveauté cette année : un atelier dédié aux enfants sera proposé sur deux jours, autour de la fabrication de sablés maison.



CONTACT PRESSE

Groupement Artisanal des Boulangers-Pâtisseries du Calvados
groupement@boulangeriepatisserie14.fr
02 31 83 89 74

En partenariat avec



La journée du vendredi 22 mai se clôturera par une **remise des prix à 18h**.

Le vainqueur du super concours recevra un prix de **1 000 €**, et l'ensemble des lauréats seront distingués par un diplôme officiel, gage de reconnaissance professionnelle et de qualité.

Un week-end festif ouvert à tous

Les **23 et 24 mai**, la Fête du Pain ouvrira ses portes au grand public pour une journée placée sous le signe de la découverte, de la gourmandise et de la transmission.

Au programme samedi :

- Démonstrations des élèves du Lycée François Rabelais et du CIFAC (pièces Artistiques)
- Présence de Boulangers Meilleurs Ouvriers de France
- Vente de produits normands et pains cuits au four à bois d'Avenay
- Démonstrations culinaires et dégustations avec les Toques Normandes
- Démonstrations snacking
- Marché de l'artisanat et des produits du terroir
- Jeux en bois traditionnels, atelier confection de vannerie

Dimanche :

Visite libre de l'exposition du pain, marché de l'Artisanat

Nouveauté cette année : un atelier dédié aux enfants sera proposé sur deux jours, autour de la fabrication de sablés maison.



CONTACT PRESSE

Groupement Artisanal des Boulangers-Pâtisseries du Calvados
groupement@boulangeriepatisserie14.fr
02 31 83 89 74

En partenariat avec







