



Communiqué de presse

Jeudi 27 mars 2025

Découvrez le lauréat de la 32^e édition du Grand Prix de la baguette de Paris !

Ce jeudi 27 mars, Nicolas Bonnet Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris, en charge notamment de l'artisanat, a présidé le jury de la 32^e édition du Grand Prix de la baguette de tradition française. Le lauréat 2025 est Mickaël Reydellet.

Pour la 32^e édition, le Grand Prix de la baguette de la Ville de Paris est décerné à Mickaël Reydellet, artisan boulanger dont la boulangerie « La Parisienne » est située dans le 10^e arrondissement.

Sur les 187 baguettes déposées, celle proposée par le lauréat a su convaincre le jury présidé par Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris en charge du commerce et de l'artisanat, et composé de représentants de grandes fédérations professionnelles, de journalistes et de quatre Parisiennes et Parisiens tirés au sort. Les baguettes sont évaluées selon cinq critères : l'aspect, le goût, la cuisson, la mie et l'alvéolage. Par ailleurs, la taille de la baguette et sa teneur en sel sont également des critères observés par le jury.

« Ce prix est bien plus qu'une simple distinction : il met à l'honneur celles et ceux qui perpétuent un savoir-faire essentiel à notre quotidien. Derrière chaque baguette dégustée, il y a un artisan passionné, un engagement pour la qualité des produits et une contribution précieuse à la vitalité de nos quartiers. Ce concours célèbre l'excellence des boulangères et boulangers parisiens et, à travers eux, le rayonnement de notre gastronomie à travers le monde », explique Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris en charge de toutes les questions relatives au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales, aux métiers d'art et à la mode.

Mickaël Reydellet remporte une dotation de 4 000€ et la Maire de Paris, Anne Hidalgo, remettra le prix à la boulangerie lauréate lors de la fête du pain, le 7 mai.

A l'issue du concours, les baguettes qui n'ont pas été consommées ont été données à l'association La Chorba.

Le palmarès des 10 meilleurs artisans-boulangers du concours :

1. La Parisienne – 12, rue du Faubourg Poissonnière (10^e)
2. Aux Délices du Palais – 60, boulevard Brune (14^e)
3. Boulangerie Guyot Ferreira – 28, rue Monge (5^e)
4. Aux Délices de Glacière – 90, boulevard Auguste Blanqui (13^e)
5. La Petite Alsacienne – 45, rue Raymond Losserand (14^e)
6. Graine – 74, avenue Gambetta (20^e)
7. Le Marquis de Saint-Cyr – 20, boulevard Gouvion Saint-Cyr (17^e)
8. Le Délice de Bagnolet – 42, boulevard Mortier (20^e)
9. Le Moulin de la Croix-Nivert – 39, rue de la Croix-Nivert (15^e)
10. Boulangerie Alexine – 109, avenue de Saint-Ouen (17^e)

Contact presse : Service de presse – 01 42 76 49 61 – presse@paris.fr