



Communiqué de presse
Isigny, le 13 mars 2017

12^{ème} édition du concours national du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Les résultats de la Sélection Alsace-Lorraine Vendredi 10 mars 2017 au Pôle des métiers

La **sélection Alsace-Lorraine** du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny AOP 2017 s'est tenue **vendredi 10 mars**, au Pôle des métiers à Epinal.



Sous le regard attentif d'un jury composé d'organiseurs du concours, d'enseignants et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, les 12 élèves qui se sont présentés avaient pour mission de réaliser et de présenter chacun 24 croissants. Ils ont été jugés sur leur capacité à **exploiter les atouts du beurre d'Isigny AOP**, la **présentation** (forme, texture, couleur...) et les **qualités gustatives des croissants**.



Les 2 gagnants de cette sélection régionale sont :

- **Damien DOS SANTOS** qui a reçu le **1^{er} prix**
- **Anthony MAILFERT** qui a été **récompensé du 2^{ème} prix**



Ils ont remporté une tenue complète de boulanger brodée à leur nom et une place pour la **Finale Nationale le 24 mai 2017 à Paris**. Le gagnant de la finale obtiendra un stage de formation professionnelle.

En parallèle, un concours organisé sur facebook récompensera l'élève qui obtiendra le plus de « J'aime » à la fin des sélections régionales.

<https://frfr.facebook.com/Cooperative.Isigny.Ste.Mere>

Initié par la Coopérative Isigny Sainte-Mère, ce rendez-vous annuel a été créé dans l'idée de véhiculer des valeurs humaines, de transmettre un savoir-faire aux jeunes générations et l'excellence des matières premières.

*Les produits de la coopérative Isigny Sainte-Mère sont élaborés dans la tradition et le respect de la qualité, entre le bocage et les marais du Bessin et du Cotentin. Le terroir d'Isigny a acquis sa réputation de grand cru laitier dès le XVI^{ème} siècle. Le **beurre Isigny Sainte-Mère est un beurre d'exception, récompensé régulièrement au Concours Général Agricole. Le beurre d'Isigny AOP spécial tourage est un beurre spécialement adapté aux professionnels. Il jouit d'une excellente souplesse, indispensable à la réalisation d'un feuilletage permettant l'obtention de viennoiseries au goût subtil et inimitable, à la fine odeur de beurre Isigny Sainte-Mère.***

Pour toute demande d'accréditation pour assister à l'épreuve, de visuels, interviews,...

Service de Presse : VFC Relations Publics

Linda Amsellem – lamsellem@vfcrp.fr - Tél. : 01 47 57 74 22

Valérie Langlois - vlanglois@vfcrp.fr - Tél. : 01 47 57 67 77