

## Finale Nationale du 11<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny AOP



**Les résultats ont été proclamés !**

Après 4 mois de sélections régionales, la Finale Nationale du 11<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny AOP s'est tenue aujourd'hui à l'école de Boulangerie et Pâtisserie de Paris.

**Pour cette édition 2016,  
c'est Lucile Arondel  
du Lycée Louis Guilloux de Rennes  
qui remporte la finale nationale**



© Isigny Sainte-Mère

Ce mercredi 25 mai 2016, 18 apprentis boulangers ont façonné leurs croissants, motivés et très appliqués, dans un esprit de camaraderie et de compétition, sous le regard attentif de Cyrille Van Der Stuyft, Mickaël Chesnouard et Christophe Cressent, tous trois Meilleurs Ouvriers de France et membres du Jury du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny AOP.

Au cours de cette journée, les membres du jury ont pu attester du savoir-faire et du talent des 18 finalistes présents. Un bon présage pour la boulangerie française du futur qui semble déjà promise à un bel avenir.

Initié par Isigny Sainte-Mère et l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie, ce concours met en avant la transmission du savoir-faire et l'excellence des matières premières utilisées. Durant cette journée les jeunes ont pu travailler le beurre de tourage spécialement élaboré pour les professionnels. Un beurre qui apporte une souplesse et un feuilletage unique aux croissants et surtout un goût fin et inimitable de beurre frais d'Isigny Sainte-Mère.

Lucile Arondel remporte aujourd'hui grâce à la qualité de son travail, un stage de formation professionnelle au choix à l'Institut National de Boulangerie et Pâtisserie. Les candidats de la 2<sup>ème</sup> à la 5<sup>ème</sup> place se voient offrir une mallette de matériel professionnel. Chaque candidat à la finale a reçu une tenue complète de boulanger.

#### Palmarès : 2<sup>ème</sup> à 5<sup>ème</sup> place

- **2<sup>ème</sup> - Théo Grandemange  
du Pôle des Métiers d'Epinal**  
Sélection Alsace Lorraine /  
Franche Comté
- **3<sup>ème</sup> - Emeric Wypych  
du CFA de Caudry**  
Sélection Nord-Pas-de-Calais /  
Picardie / Champagne-Ardenne
- **4<sup>ème</sup> - Stéphane Giroud  
du CFA Mably**  
Sélection Rhône -Alpes
- **5<sup>ème</sup> - Anaëlle Gigout  
du CEPAL Nancy Laxou**  
Sélection Alsace Lorraine /  
Franche Comté

#### L'art subtil du croissant

Pour réaliser un croissant de qualité, il faut des produits d'excellence comme le beurre d'Isigny AOP et un savoir-faire unique.

La pâte doit être délicatement feuilletée, repliée jusqu'à 6 fois et la cuisson surveillée de près pour obtenir un croissant doré et gourmand.

Fidèle à la tradition d'un terroir laitier qui remonte au 16<sup>ème</sup> siècle et aux savoir-faire qui lui ont valu sa réputation et ses A.O.P., la Coopérative Isigny Sainte-Mère a fait de l'excellence sa tradition.

Depuis plus de 80 ans, la Coopérative Isigny Sainte-Mère a su magnifier son patrimoine grâce à un savoir-faire qui fait la renommée de ses produits au niveau international.

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

La page pour suivre les actualités du Concours et féliciter les finalistes !



<http://www.isigny-ste-mere.com/>

Pour suivre l'actualité de la Coopérative

**Pour toute demande de visuels de groupe ou par candidat, d'interviews, etc.**

**Service de Presse : VFC Relations Publics**

Sara Wybo – [swybo@vfcrp.fr](mailto:swybo@vfcrp.fr) - Tél. : 01 47 57 85 52

Valérie Langlois - [vlanglois@vfcrp.fr](mailto:vlanglois@vfcrp.fr) - Tél. : 01 47 57 67 77