

12ème Finale Nationale du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Mercredi 24 mai 2017

à l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (12ème)



Après plusieurs mois de sélections régionales à travers toute la France, 18 apprentis boulangers de France concourront pour le Concours du Meilleur Croissant au beurre d'Isigny A.O.P. à Paris le 24 mai prochain... le rendez-vous annuel tant attendu !

Le partage...

Initié par la **Coopérative Isigny Sainte-Mère**, en partenariat avec l'**Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB)**, le **Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny** est devenu le rendez-vous annuel incontournable en la matière.

Il repose sur 3 valeurs fondatrices : la **transmission du savoir-faire** aux jeunes générations, l'**importance de l'excellence des matières premières** et le **partage, l'échange** entre les jeunes, les formateurs et les professionnels.

Le croissant...un savoir-faire précieux

Emblème de la gastronomie française, le croissant au beurre relève d'un art subtil et délicat. Il est obtenu à partir d'une pâte feuilletée riche en bon beurre, détaillée en triangles enroulés qui lui donnent sa forme caractéristique. Notre croissant national séduit par sa robe dorée, croustillante à souhait et fait fondre de plaisir avec sa mie fondante au bon goût de beurre frais. Apparue à Paris dans les années 1830, le croissant est aujourd'hui la viennoiserie préférée des Français.

Roulement de tambour...

Le 24 mai prochain, le jury composé des 3 gagnants de la Coupe de France de la Boulangerie, Damien Dedun, Valentin Levrard et Maximilien Tetard vont juger leur niveau technique, leur capacité à travailler et exploiter les atouts du beurre AOP d'Isigny Sainte-Mère, ainsi que la qualité gustative et la présentation des croissants des candidats. Cette année, ils devront également présenter un croissant revisité.

Les finalistes

A quelques jours de la finale nationale et soutenus par leurs professeurs, les finalistes se préparent... chacun espère être le meilleur afin de remporter le **prix du « meilleur croissant au beurre d'Isigny A.O.P. 2017 »**.

- **Sélection Alsace – Lorraine**
 - Damien Dos Santos
 - Anthony Mailfert
- **Sélection Aquitaine**
 - Erwan Fillocque
 - Anna Cardazzo
- **Sélection Bretagne**
 - Maël Blaise
 - Quentin Dars
- **Sélection Île-de-France**
 - David Miguel Rocha Nunes
 - Nicolas Guilbeau
- **Sélection Normandie**
 - Julien Debray
 - Aurore Carrara
- **Sélection Poitou-Charentes**
 - Adrien Magnien
 - Nicolas Maureille
- **Sélection Provence-Alpes-Côte-d'Azur**
 - John Millot
 - Hugo Casale
- **Sélection Rhône-Alpes**
 - Mathéo Chastel
 - Amaury Vasquez
- **Sélection Nord-Pas-de-Calais - Champagne-Ardenne**
 - Antoine Robert
 - Elliot Carlier

Qui recevra cette année le titre de Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. ?

Plus d'informations sur : <https://fr-fr.facebook.com/Cooperative.Isigny.Ste.Mere>

*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 XVIème 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 la finale
Début des épreuves 10h00 – Proclamation des résultats à 16h00
et pour toute autre demande de visuels, d'interviews, etc.

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