

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

Et le gagnant est...

La **Finale Nationale du 12ème Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.** s'est tenue aujourd'hui à l'école de Boulangerie et Pâtisserie de Paris. Le **grand gagnant** de cette nouvelle édition est **David Miguel Nunes Rocha** du campus de Bobigny (région Paris Ile-de-France).



Aujourd'hui...

Dans une ambiance chaleureuse et aux douces odeurs de croissant, **18 apprentis boulangers** ont dû travailler les atouts du **beurre « de tourage »** afin de présenter des croissants répondant à un cahier des charges précis : forme et régularité, couleur et feuilletage, texture de la mie et saveur. Cette année, ils ont également présenté un **croissant garni**. Le jury composé des 3 gagnants de la Coupe de France de la Boulangerie, Damien Dedun, Valentin Levrard et Maximilien Tetard ont pu apprécier le professionnalisme des finalistes.

Ce concours avait comme objectif de mettre en avant :

- La transmission du savoir-faire auprès des jeunes apprentis,
- L'importance du choix des matières premières,
- L'échange entre les jeunes, les formateurs et les professionnels.

Les résultats, de la 2ème à la 5ème place :

- 2) Mael Blaise du lycée professionnel Louis Guillou Rennes (sélection Bretagne - Pays de la Loire)
- 3) Mathéo Chastel du CFA Livron (sélection Rhône-Alpes)
- 4) Elliot Carlier de l'URMA de Caudry (sélection Nord-Pas-de-Calais - Picardie)
- 5) Antoine Robert de l'URMA de Caudry (sélection Nord-Pas-de-Calais - Picardie)

Mathéo Chastel du CFA Livron a également décroché le **prix du croissant garni**.

« Nous avons, depuis 12 ans, la volonté de transmettre aux jeunes apprentis l'importance d'utiliser un beurre de qualité dans la confection des croissants » - Daniel Delahaye
Directeur Général

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 de visuels, d'interviews, etc.

Service de Presse : VFC Relations Publics

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

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