

L'ÉVÉNEMENT LE PLUS CROUSTILLANT de 2023 ! Lancement de la 18^{ème} édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.



Cette année encore, le savoir-faire français est mis à l'honneur avec la 18^{ème} édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Créé en 2006 par la Coopérative Isigny Sainte-Mère et l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB) avec l'objectif commun de mettre en avant le patrimoine boulanger français, ce concours s'appuie sur 3 valeurs fortes : la transmission d'un savoir-faire, le partage et l'excellence des matières premières dont le Beurre d'Isigny A.O.P.

Il est ouvert uniquement aux jeunes apprentis boulangers en formation de moins de 20 ans.

Une compétition à suivre dans la France entière de février à mai 2023

Le Concours du Meilleur croissant au Beurre d'Isigny A.O.P c'est :

- > 10 sélections régionales à travers la France et 1 finale nationale en Normandie (les 9 et 10 mai 2023).

- > 1 épreuves par sélection régionale : 1 épreuve classique.

- > 3 critères de notation : maîtrise des produits, présentation et qualités organoleptiques.

- > 1 parrain reconnu : Julien Abourmad (Chef pâtissier de The French Bastard) épaulé par un jury composé de professionnels et experts reconnus.

Première épreuve : le 24 février 2023 à Longvic.



Le Croissant : la viennoiserie préférée des Français !

Le saviez-vous ? La confection d'un croissant ne nécessite pas moins de 12 étapes réparties sur 6 heures de travail !

Bien que la recette originale du croissant perdure à travers le temps, la qualité des ingrédients est indispensable. Et pour cela ? Quoi de mieux que le Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage dont la qualité et le goût délicat sont inégalables. Très souple et à la fois ferme et malléable, ce beurre garantit un feuillage délicat et très croustillant.

La Coopérative Isigny Sainte-Mère en quelques mots

Fondée en 1909 en Normandie, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des beurres, crèmes et fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Au cœur de la Normandie dans la baie des Veys entre terre et mer, l'herbe du terroir d'Isigny est particulièrement riche et généreuse, offrant une terre de pâture unique pour que les vaches y produisent un lait de grande qualité.

Collecté dans un rayon de 50 km autour de la Coopérative, le lait est acheminé au site de transformation Isigny Sainte-Mère toutes les 48h, afin qu'il conserve toutes ses qualités.

Les femmes et les hommes de la Coopérative, producteurs de lait et salariés, œuvrent chaque jour à produire et valoriser le lait de leur terroir pour en faire des produits d'excellence.



A propos de l'AAINB

L'AAINB est une Association Nationale de Professeurs en Boulangerie qui regroupe environ 350 adhérents.

Son but est d'accompagner les enseignants en leur proposant du contenu pédagogique et en permettant l'échange sur nos pratiques professionnelles.

Le Concours Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. est le projet phare de l'association, il permet de valoriser la viennoiserie artisanale et de fédérer les apprenants.

Retour sur les chiffres de l'édition 2022

- Près de **140 candidats** ont concouru pour tenter de réaliser LE meilleur croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.
- **3 500 croissants** réalisés... et dégustés !
- **1 lauréat** dans la catégorie du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. : Baptiste De Koning – Antenne de Formation de Caudry (59)
- **1 lauréat** dans la catégorie Viennoiserie Revisitée : Kyllian Tetard – Lycée Hôtelier François Rabelais, Ifs (14)

POUR NE PAS EN PERDRE UNE MIETTE, L'AGENDA DE CETTE AVENTURE CROUSTILLANTE :

24/02/2023 : Sélection régionale **Bourgogne Franche Comté** à Longvic

04/03/2023 : Sélection régionale **Centre Poitou / Charentes** à Vienne

18/03/2023 : Sélection régionale **Bretagne** à Quay Portrieux

21/03/2023 : Sélection régionale **Aquitaine / Midi Pyrénées** à Muret

22/03/2023 : Sélection régionale **Hauts de France / Champagne Ardennes** à Caudry

23/03/2023 : Sélection régionale **Rhône Alpes** à Saint-Priest

28/03/2023 : Sélection régionale **Ile de France** à Saint-Quentin-en-Yvelines

30/03/2023 : Sélection régionale **PACA** à Montpellier

03/04/2023 : Sélection régionale **Grand Est** à Épinal

05/04/2023 : Sélection régionale **Normandie** à Canteleu

En partenariat avec l'AAINB, l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie.



Contacts presse : VFC Relations Publics

POUR TOUTE DEMANDE D'ACCREDITATION, DE VISUELS, D'INTERVIEWS, POUR ASSISTER A L'EPREUVE

Julia Delesque - jdelesque@vfcrcp.fr – 06 50 73 68 75