



Professeurs de Boulangerie
A.A.B.B.

18^e ÉDITION

CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT

au BEURRE D'ISIGNY AOP



DOSSIER DE PRESSE 2023

L'ÉVÉNEMENT LE PLUS CROUSTILLANT !

Véritable emblème de notre patrimoine culinaire, le croissant est indétrônable dans le cœur des Français. Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère donne RDV à plus de 150 apprentis pour perpétuer cette excellence à la Française.

Une forme bombée juste comme il faut, légèrement courbée. Une couleur brillante aux tonalités caramel. Croustillant à l'extérieur, mais aussi fondant à l'intérieur. Léger et savoureux, avec une mie alvéolée, aérienne, si délicatement parfumée.

Tels sont les critères du croissant parfait, qui nécessite un vrai tour de main et un ingrédient qui fait la différence : du Beurre de la plus belle qualité, le Beurre d'Isigny A.O.P. !



Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère a ainsi vu le jour en 2006 pour perpétuer un savoir-faire relevant de la tradition boulangère, et le transmettre à la jeune génération. Initié par la **Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère**, réputée pour l'excellence de son Beurre d'Isigny A.O.P., en partenariat avec l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB), cet événement s'adresse aux apprenants boulangers de moins de 20 ans en CFA (Centre de Formation d'Apprentis) ou en Lycée professionnel qui seront demain les garants de ce monument de notre culture gastronomique.

UNE FINALE NATIONALE QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE !

Célébrant sa 18^e édition, le concours reste fidèle à sa philosophie, reposant sur 3 valeurs :

 **LA TRANSMISSION** pour pérenniser la maîtrise de l'élaboration d'un délicieux croissant,

 **L'EXCELLENCE DES MATIÈRES PREMIÈRES**, dont le Beurre d'Isigny A.O.P.,

 **LE PARTAGE** lors d'un moment d'échange entre jeunes, formateurs et professionnels.

La finale nationale de ce grand rendez-vous se déroulera les 9 et 10 mai 2023 en Normandie, à Ifs (14), près de Caen.

La remise des prix aura lieu à l'Abbaye aux Dames, Caen, le 10 mai après-midi.

Événement réservé à la presse | Lycée François Rabelais - 1, rue Elsa Triolet - 14123 Ifs

LES FRANÇAIS ET LE CROISSANT, TOUTE UNE HISTOIRE !

QUI DIT CROISSANT, DIT BEURRE, MAIS PAS N'IMPORTE QUEL BEURRE !



79%

des consommateurs
de croissants préfèrent
les croissants au Beurre
par rapport aux
croissants classiques.



72%

apprécieraient
que **l'origine du Beurre**
utilisé soit clairement
affichée.

LES BEURRES LES PLUS PLÉBISCITÉS



24%



18%

Selon une étude KANTAR menée en janvier 2020 auprès de 1 200 Français : pour les croissants au Beurre, quel type de Beurre utilisé aimeriez-vous voir clairement affiché ? (116 répondants)

PETITE(S) HISTOIRE(S) DU CROISSANT...

S'inscrivant dans le patrimoine culinaire français, qui inspire le monde entier, le croissant réussit la prouesse de réunir les Ottomans, Marie-Antoinette, Napoléon III et Ladurée !

Généralement, on situe son origine à la fin du XVII^e siècle. Tout aurait commencé à Vienne, où les boulangers, travaillant de nuit, auraient entendu les troupes ottomanes creuser un souterrain pour envahir la cité impériale : ils auraient alors donné l'alerte et permis de repousser l'assaut. C'est donc pour marquer l'événement, que ces boulangers auraient créé un petit pain ayant la forme du croissant de lune (ou du sabre, selon les sources), qui figurait sur le drapeau ottoman.

Quand certains l'associent à l'eucharistie et au repas partagé par le Christ et ses apôtres, d'autres le rattachent à des sacrements assyriens ou au culte persan des morts.

Quoi qu'il en soit, c'est Marie-Antoinette d'Autriche qui a introduit le croissant en France à la fin du XVIII^e siècle, d'où le nom de viennoiserie. Puis, sous Napoléon III, le petit pain originel a été doté de ce feuilletage unique, auquel il doit sa renommée.

À la fin du XIX^e siècle, le boulanger Louis-Ernest Ladurée met en scène le croissant, en lançant la tendance des salons de thé, avant qu'il ne se démocratise à partir du début du XX^e siècle.

Sources : « Les mystères du croissant », Le Monde, 20 mars 2005 « L'histoire du croissant : pas si simple », Les nouvelles de la boulangerie-pâtisserie française, 8 février 2013, Larousse Gastronomique.



CONFECTIONNER DES CROISSANTS : TOUT UN ART !

Des ingrédients simples et de multiples recettes

La recette de base du croissant est toujours la même : elle prévoit de la farine, du sel, de la levure, de l'eau, et bien sûr du Beurre. La France compte plus de 33 000 boulangers, et chacun d'entre eux s'approprie cette recette pour la décliner et y apporter une touche de leur personnalité, par exemple en utilisant du sucre vanillé ou encore du miel pour l'aromatiser.



L'INGRÉDIENT QUI FAIT LA DIFFÉRENCE ?



LE BEURRE DE TOURAGE A.O.P.

ISIGNY SAINTE-MÈRE, incroyablement souple et donc malléable, qui donne un feuilletage **délicat, très croustillant**.



4 heures

C'est le temps nécessaire à la fabrication des croissants : il faut donc se montrer patient, même pour les plus gourmands !



LES ÉTAPES ...



1. Le pétrissage de la détrempe



2. Le pesage et le découpage du Beurre



3. La préparation du Beurre



4. La préparation de la détrempe



5. L'incorporation du Beurre



6. Le laminage

(1) C'est la préparation de la pâte à partir de farine, de sel et d'eau. Celle-ci est ensuite pétrie pour obtenir une texture souple et malléable. (2) Le Beurre est pesé et découpé selon un grammage précis. (3) Le Beurre est assoupli afin qu'il ramolisse et conserve sa souplesse. (4) La pâte est étalée et formée afin de pouvoir y déposer le Beurre. (5) Le Beurre d'Isigny A.O.P. est incorporé à la pâte. (6) L'ensemble est passé au laminoir afin d'obtenir un pâton homogène, long et fin.

... DE FABRICATION



7. Le tourage



8. Le détaillage



9. Le façonnage



10. L'apprêt (fermentation)



11. La dorure



12. La cuisson

(7) Après avoir été allongé, le pâton va être replié sur lui-même, et ce, jusqu'à 3 fois. Cette étape essentielle permettra l'obtention d'un beau feuilletage. (8) Il s'agit de la découpe de triangles dans la pâte, base de la formation du croissant. (9) La pâte est enroulée pour obtenir la forme de croissant que l'on connaît. (10) Les croissants formés sont laissés à fermenter pendant 2 heures. (11) Les croissants sont recouverts d'une dorure et sont préparés pour la cuisson. (12) Les croissants sont mis au four pour la cuisson.



LES COULISSES DU CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE D'ISIGNY A.O.P. : POUR NE PAS EN PERDRE UNE MIETTE !

Après une phase de présélections dans 87 centres formation, de jeunes boulangers en devenir participent aux sélections régionales organisées aux 4 coins du pays et les finalistes seront départagés lors de la finale nationale des 9 et 10 mai 2023, en Normandie. Sous le regard bienveillant de Julien

Abourmad, Chef Pâtissier de The French Bastards Paris, qui mêle audace et exigence dans la sélection de ses matières et la conception de ses viennoiseries revisitées, ils auront l'occasion de mettre en œuvre leur passion mêlée à leur créativité pour obtenir la reconnaissance de la profession.

Des candidats sélectionnés sur toute la France

Les présélections constituent la première étape à franchir pour les jeunes boulangers en formation. Celles-ci sont organisées dans 87 établissements partout en France.

Ensuite, **les sélections régionales**, entre février et avril 2023, ont permis de désigner deux lauréats pour rejoindre leurs pairs des autres régions à l'occasion de la finale nationale, prévue cette année, les 9 et 10 mai 2023.

Pour cela, lors des sélections régionales, ils auront dû confectionner 24 croissants, jugés sur 3 critères :

-  **L'exploitation des atouts** du Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère
-  **Le soin apporté à la présentation** : forme, texture croustillante et moelleuse, couleur...
-  **Les qualités gustatives** des croissants réalisés.

CALENDRIER DES SÉLECTIONS RÉGIONALE

Bourgogne Franche Comté	24 février 2023	CFA La Noue, Longvic (21)
Centre Poitou Charentes	04 mars 2023	Campus des Métiers de la Vienne, Saint-Benoit (86)
Ile de la Réunion	28 mars 2023	Lycée Hôtelier la Renaissance, Saint-Paul (97)
Bretagne	18 mars 2023	Lycée Professionnel la Closerie, Saint-Quay-Portrieux (22)
Aquitaine Midi Pyrénées	21 mars 2023	Ecole Supérieure des Métiers, Muret (31)
Hauts-de-France Champagne Ardennes	22 mars 2023	Antenne de Formation, Caudry (59)
Rhone Alpes	23 mars 2023	SEPR Saint-Priest, Lyon (69)
Ile de France	28 mars 2023	Ecole Hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines, Guyancourt (78)
Provence Alpes Côte d'Azur	30 mars 2023	Lycée Hôtelier Georges Frêche, Montpellier (34)
Grand Est	3 avril 2023	Pôle des Métiers, Epinal (88)
Normandie	5 avril 2023	Lycée Hôtelier Georges Baptiste, Canteleu (76)

La finale nationale, au cœur du berceau normand

Le mardi 9 et le mercredi 10 mai 2023, dans les fournils du lycée hôtelier François Rabelais de la ville d'Ifs, dans le Calvados (14), les finalistes qualifiés devront passer deux épreuves :

 **L'ÉPREUVE CLASSIQUE**, qui consiste à réaliser 12 croissants au Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère dans les règles de l'art, aussi beaux que bons.

 **L'ÉPREUVE CRÉATIVE**, qui invite les participants à proposer une viennoiserie à caractère addictif autant esthétiquement que gustativement.

Le compte à rebours sera alors lancé !

Le 9 mai, à partir de 17h30, les candidats prépareront leurs détrempes, en y incorporant la quantité qu'ils souhaiteront de Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère spécial tourage.

Le 10 mai, de 6h à 8h, ils réaliseront le tourage et le détaillage de leurs croissants.

Le 10 mai, entre 10h et 11h, place à la cuisson, avant une présentation sur grille au jury.

Le 10 mai, à 13h45, les résultats seront annoncés pour la catégorie du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère et la catégorie de la Viennoiserie revisitée.

Pour départager les candidats, le jury sera attentif à différents critères : la forme, la régularité et le volume ; la texture de la mie et la qualité du feuilletage ; le goût et la couleur. Dans l'épreuve créative, l'inventivité, le goût et l'esthétique seront requis.

ET LES GAGNANTS REMPORTERONT...

1^{er} prix : la possibilité de faire venir un Meilleur Ouvrier de France au sein de l'établissement du gagnant pour une formation personnalisée

2^e et 3^e prix : une mallette de matériel professionnel

Pour chaque candidat : un cabas de produits Isigny Sainte-Mère

Pour le vainqueur de l'épreuve créative : un bons d'achat culture

Chaque candidat se verra remettre une tenue professionnelle complète.





UN PARRAIN PRESTIGIEUX :

JULIEN ABOURMAD

CAP pâtisserie, sorti des fourneaux de Potel et Chabot, Le Chocolat d'Alain Ducasse, L'Atelier des Desserts à Paris et de Colonial Leisure Group en Australie.

Co-fondateurs et Executive chief chez The French Bastards, avec David Abehsera et Emmanuel Gunther.

3 boulangeries pâtisseries Parisiennes très gourmandes : Rue Oberkampf, Rue Saint-Denis et Place Saint-Ferdinand

A la fois bohème, audacieuse et gourmande, sa pâtisserie fait des ravages à Paris et auprès des touristes. Et tout ce que propose le joyeux trio des French Bastards, se montre à la fois fins, frais, craquant, séducteur.

INSTAGRAM : @julien_abourmad



YANN TABOUREL *Président du jury*

MOF Boulanger 2007

- Vainqueur de la coupe de France de la boulangerie en 1995.
- Président de l'AAINB.



DAMIEN DEDUN

Boulangier fournisseur de l'Elysée

- Champion d'Europe Boulanger 2017 et 2019
- Champion de France Boulanger 2017
- Meilleure Baguette de Paris 2022
- Meilleur Croissant de Paris 2021



CHRISTOPHE CRESSENT

MOF Boulanger 2000



JACQUES ANNONIER

MOF 1997



CAMILLE PERROTTE

Créatrice de contenus

- Gagnante de l'émission "Le meilleur Pâtissier" 2019



SYLVAIN DAVID

Représentant de la Coopérative Isigny Sainte-Mère

- Responsable commercial secteur «traditionnel»



FABRICE PROCHASSON

MOF Boulanger 1996

- Bocuse d'Or 2013



LUDOVIC RICHARD

MOF Boulanger 2000

- Champion d'Europe Boulanger 1997
- Vice champion du Monde Boulanger 1999



LE CONCOURS 2023 EN QUELQUES CHIFFRES



18^e ÉDITION



151 CANDIDATS



11 SÉLECTIONS RÉGIONALES

3 étapes : Présélections dans
87 établissements, Sélections
régionales et Finale nationale.



12 SEMAINES DE COMPÉTITION



22 FINALISTES



3 888 CROISSANTS RÉALISÉS

ISIGNY SAINTE-MÈRE : UN TERROIR INSPIRANT

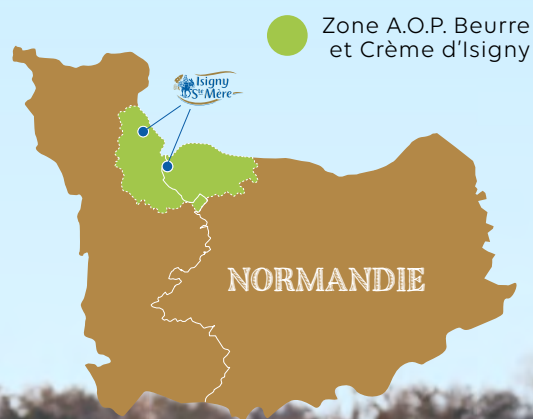
L'histoire d'Isigny Sainte-Mère débute en 1909, en Normandie, au cœur d'un terroir unique et préservé. Depuis, la Coopérative laitière s'est toujours inscrite entre tradition et modernité pour développer un savoir-faire reconnu dans le monde entier. Ainsi, elle est aujourd'hui réputée pour la qualité de ses produits : de la Crème, du Fromage et du Beurre, dont le fameux Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage.

DES PRODUITS D'EXCEPTION, INSPIRÉS PAR UN TERROIR D'EXCEPTION

Tout commence en 1909 avec la Coopérative laitière de Sainte-Mère-Église, dans la Manche, suivie par celle d'Isigny-sur-Mer en 1932, dans le Calvados. En 1980, ces deux entités fusionnent, signant le rapprochement des producteurs de la région. Car, non seulement leurs zones de collecte de lait étaient complémentaires, mais ils partageaient le même respect de la qualité, du terroir et de la fidélité aux savoir-faire traditionnels.

C'est ainsi qu'un éventail complet de produits a vu le jour, élaborés à partir d'une matière première d'exception : le lait, collecté sous 48h et transformé dès réception. Répondant aux standards les plus exigeants et bénéficiant de l'apport des techniques d'aujourd'hui, les produits Isigny Sainte-Mère ont ainsi su conquérir le monde entier, grâce à leurs saveurs uniques, au bon goût du terroir d'Isigny.

Ce terroir est d'ailleurs réputé de longue date. En effet, la région d'Isigny constituait le plus grand marais d'Europe jusqu'à ce que la mer s'en retire au XVI^e siècle, découvrant un sol généreux. Située dans la baie des Veys, entre le bocage et les marais du Bessin et du Cotentin, cette zone offre aux vaches une terre de pâture d'une rare qualité, avec une herbe abondante, qui rend leur lait riche en nutriments comme en saveurs.





LE BEURRE D'ISIGNY A.O.P. ISIGNY SAINTE-MÈRE SPÉCIAL TOURAGE, SYMBOLE D'UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

Produit d'exception, le Beurre Isigny Sainte-Mère est régulièrement récompensé au Concours Général Agricole, saluant 110 ans de savoir-faire beurrier. De plus, le décret A.O.P. Beurre d'Isigny, signe officiel de qualité, garantit une fabrication encadrée, dans une zone géographique bien délimitée. Il témoigne ainsi de l'implication des producteurs de la Coopérative, de la qualité de leurs méthodes d'élevage et de leur respect du terroir.

Quant au Beurre d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère spécial tourage, il a été spécialement conçu pour les professionnels. Si sa fabrication est plus complexe que celle du Beurre traditionnel, elle lui confère une incroyable souplesse. Grâce à sa texture à la fois ferme et malléable, il est facile à travailler. C'est d'ailleurs le secret des boulangers pour obtenir une belle superposition de couches de Beurre et de pâte, afin de réaliser un feuilletage parfaitement alvéolé.

Ce Beurre est même l'ingrédient indispensable pour préparer des viennoiseries légères et aérées, qui fleurent bon le terroir d'Isigny. Croustillantes et dorées, avec une mie riche en saveurs, elles libèrent des arômes subtils de Beurre frais et leur fondant en bouche est tout simplement inimitable. Pas étonnant, donc, que ce soit le produit phare du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. !





CONTACTS PRESSE

VFC RELATIONS PUBLICS

JULIA DELESQUE

jdelesque@vfcrrp.fr | 06 50 73 68 75

VALÉRIE LANGLOIS-VESPERINI

vlanglois@vfcrrp.fr

www.isigny-ste-mere.com

