

19ÈME ÉDITION
CONCOURS DU MEILLEUR
CROISSANT
au BEURRE D'ISIGNY AOP

RÉSULTATS DE LA GRANDE FINALE
2 & 3 AVRIL 2024

Après plusieurs semaines de compétition à travers toute la France, la finale nationale du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. s'est déroulée les 2 et 3 avril 2024 au Lycée Hôtelier François Rabelais à Ifs (14).

Rendez-vous privilégié de la boulangerie et du savoir-faire français, cette 19ème édition était parrainée cette année par **Deborah Libs**, Championne du monde 2018 catégorie Viennoiserie. Pendant deux jours, **22 élèves apprentis boulangers** venus de la France entière, âgés de moins de 20 ans se sont affrontés sur deux épreuves.

Au cours de la première épreuve les candidats devaient mettre à l'honneur l'emblème culinaire français qu'est le Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

La deuxième épreuve, l'épreuve créative, demandait aux candidats de proposer une viennoiserie spéciale au Beurre d'Isigny A.O.P.

Félicitations aux 22 apprentis sélectionnés qui n'ont pas démerité, et surtout, félicitations à Gaël et à Tristan, les 2 lauréats de cette grande finale !

Le lauréat de l'épreuve classique

Gaël DUPONT
CMA de Caudry (59)



Le lauréat de l'épreuve créative

Tristan CHAMPEAUX
CMA de Saint-Benoît (86)



Comment ont été départagés les candidats ?

Les candidats ont été départagés par un jury présidé par **Yann Tabourel**, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie, et composé de **Déborah Libs**, de Meilleurs Ouvriers de France et de professionnels reconnus dans la profession, tels que **Valentin Levrard** (MOF 2023) et **Fabien Nolay** (Champion du Monde de boulangerie 2024).

Pendant la finale, les candidats ont confectionné 12 croissants chacun. Les principaux critères de notation se sont appuyés sur le soin apporté à la présentation (forme courbée, texture moelleuse et croustillante, couleur dorée), les qualités gustatives et la maîtrise des matières premières.

Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P 2024 c'est :

- **11 sélections régionales** à travers la France et une finale nationale en Normandie les 2 et 3 avril 2024
- **22 finalistes** à la finale nationale
- **3 critères de notation** : maîtrise des produits, présentation et qualités organoleptiques
- **1 marraine prestigieuse** : Deborah Libs (Championne du Monde 2018 catégorie Viennoiserie) accompagnée par un jury composé de professionnels et experts reconnus



Le croissant : la viennoiserie préférée des français !



Le saviez-vous ?

La confection d'un croissant ne nécessite pas moins de 12 étapes réparties sur 6h de travail ! Bien que la recette 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 feuilletage 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 50km 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.



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

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.



Contacts presse : VF CRP

Pour toute demande d'interview des gagnants et pour toute information, contactez :

Claire Claude

c.claude@monet-rp.com
06 19 94 57 15

Valérie Langlois-Vesperini

vlanglois@vfcrp.fr
06 61 61 80 75



Suivez le Concours sur
notre compte Instagram
@isignystemere

www.isigny-ste-mere.com

