

1ST EDITION OF THE BEST CROISSANT UK 2023

**Le Fameux Concours du Meilleur Croissant
au Beurre Isigny Sainte-Mère débarque en Angleterre !
Une 1^{ère} édition qui s'est déroulée en plein cœur de Londres le 20 septembre**

Ce mercredi 20 septembre 2023 était remis à Londres, au célèbre hôtel 5 étoiles londonien The Savoy, le prix du « *Best Croissant in UK* », soit le Meilleur Croissant de Grande-Bretagne au Beurre Isigny Sainte-Mère. Pour cette 1^{ère} édition, l'équipe du Chestnut Bakery s'est distinguée par sa délicate réalisation, mariant les fondamentaux hérités des artisans boulangers français à une pincée d'excentricité bien britannique. Une compétition organisée sous l'œil attentif d'un jury prestigieux composé de chefs français et internationaux. Une success story à la française, venue tout droit de Normandie !



L'établissement vainqueur : Chestnut Bakery, à Londres, représenté par Charles Leroy et Brock Afford.

Cette compétition, lancée en mai 2023, a regroupé **plus de 85 participants parmi les meilleurs pâtissiers et boulangers de Grande-Bretagne**. A l'issue d'un vote populaire sur les réseaux sociaux rassemblant plus de 26000 votes, 10 finalistes ont été choisis pour se disputer le titre lors de la finale tant attendue. Cette finale s'est déroulée **ce mercredi 20 septembre, au célèbre hôtel londonien The Savoy**. Une adresse tout indiquée pour accueillir cet événement, car les « gourmandises » de son Chef pâtissier Nicolas Houchet (originaire de Nancy) sont réputées pour être parmi les meilleures de Londres.

La finale a opposé 10 boulangers pâtissiers représentant le Café Kitsune, le Chestnut Bakery, la Maison Puget, The Carlton Tower Jumeirah, l'Indigo Bakes LTD, Weirdough Bakery, Harrods, Chez Maitre, Two Brothers Bakery et La Boulangerie Artisan.

La finale a été supervisée par un jury prestigieux composé de chefs et experts de la viennoiserie-boulangerie :

- **Gilles Quillot**, chef exécutif de l'Ambassade de France à Londres
- **Benoit Blin**, chef pâtissier exécutif de l'hôtel-restaurant Manoir aux Quat' Saisons
- **Camille Perrotte**, gagnante de l'émission française "Le Meilleur Pâtissier" en 2019
- **Richard Bertinet**, directeur de l'école de cuisine The Bertinet Kitchen
- **Felicity Cloake**, journaliste culinaire au Guardian
- **Candice Brown**, gagnante du British Bake-Off 2016

Gérald Andriot, Directeur Général de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, qui avait fait le déplacement avec les membres de son équipe, a eu l'honneur de récompenser les lauréats : « *La Grande-Bretagne possède des chefs hors-pairs proposant des pâtisseries délicieuses et raffinées, qui n'ont rien à envier aux viennoiseries françaises. Nous sommes fiers et honorés que notre Beurre soit l'un des ingrédients phares de leur préparation. C'est à la fois une reconnaissance de la qualité de notre Beurre, mais également du savoir-faire laitier normand dont la réputation n'est plus à faire. Notre Beurre, dont la renommée a dépassé les frontières hexagonales, a une nouvelle fois su prouver toutes ses qualités organoleptiques et ses atouts pour permettre la réalisation de croissants de grande qualité, beaux et bons. Isigny Sainte-Mère est présente à l'international depuis plus d'un demi-siècle, et cette histoire a justement commencé sur le marché anglo-saxon. Même si nous sommes aujourd'hui représentés dans plus d'une centaine de pays à travers le monde, c'est un beau clin d'œil que cette première édition internationale se soit déroulée à Londres.* ».



Le Beurre Isigny Sainte-Mère : un produit d'exception pour des viennoiseries raffinées

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 Isigny Sainte-Mère**. Très souple, à la fois ferme et malléable, ce beurre garantit un feuilletage délicat et très croustillant.

Le saviez-vous ?

La confection d'un croissant ne nécessite pas moins de 12 étapes réparties sur 6 heures de travail ! Traditionnellement, un croissant est fabriqué avec 25g de beurre, il est donc l'un de ses principaux ingrédients.

L'aventure d'Isigny Sainte-Mère en Grande-Bretagne

La Coopérative normande a très tôt bâti des relations privilégiées avec ses voisins anglais. Isigny Sainte-Mère y exporte son Beurre, sa Crème et ses Fromages (Camembert, Pont l'Évêque, Mimolette...) qui sont consommés en Grande-Bretagne et utilisés par de nombreux chefs et pâtisseries britanniques.

Aujourd'hui, 3 membres de la Coopérative sont basés à Londres pour faire rayonner ses produits normands outre-Manche.

En France, le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. est désormais une véritable institution

Devenu un rendez-vous incontournable chaque année, le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. met en lumière la transmissions des savoir-faire relevant de la tradition boulangère, le partage entre générations et l'importance capitale d'utiliser des matières premières d'excellence telles que le Beurre Isigny Sainte-Mère. Ainsi, la Coopérative organise chaque année, depuis plus de 18 ans, ce Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. Initié par la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère, réputée pour l'excellence de son beurre, 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.

Il a récompensé, cette année, Flavie Renault du Lycée François Rabelais à Ifs, dans le Calvados.

LA COOPERATIVE 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.