

18<sup>E</sup> ÉDITION

CONCOURS DU MEILLEUR  
CROISSANT  
au BEURRE D'ISIGNY AOP

**SÉLECTION RÉGIONALE RHONE-ALPES**  
**23 mars 2023 à SEPR l'École des Métiers Saint-Priest, à Lyon**

Cette année encore, le savoir-faire français est mis à l'honneur avec la 18<sup>ème</sup> 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 (AINB) 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. L'événement le plus croustillant de 2023 !

**La Sélection régionale Rhône-Alpes**

Le 23 mars prochain, 20 élèves apprentis boulangers, préalablement sélectionnés et tous âgés de moins de 20 ans, auront pour mission de réaliser une fournée de croissants afin de séduire le jury.

A l'issue de cette journée de compétition, **2 candidats seront sélectionnés pour poursuivre l'aventure lors de la finale nationale des 9 et 10 mai en Normandie** et sous la houlette de **Julien Abourmad (Chef pâtissier de The French Bastards)**.

Pour cette dernière étape du concours un nouveau défi attendra les participants avec deux épreuves au lieu d'une ! Les candidats devront d'abord confectionner 12 croissants puis une viennoiserie revisitée selon un thème imposé. Aux côtés de Julien Abourmad, le jury qui évaluera les participants sera constitué de professionnels reconnus de la boulangerie, de Meilleurs Ouvriers de France, d'organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.



**Save the date !**

**Sélection régionale Rhône-Alpes**

**23 mars 2023**

**à SEPR l'École des Métiers Saint-Priest  
46 Rue Professeur Rochaix 69003 Lyon**

*Événement réservé à la presse.*

*Pour toute demande d'accréditation, contacter Julia Delesque :  
jdelesque@vfcrp.fr*

## 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 :

- > 11 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 Bastards) épaulé 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 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.

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