

Lancement de la 17^{ème} édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

De retour pour sa 17^{ème} édition, le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P., est LE rendez-vous incontournable et privilégié de la boulangerie et du savoir-faire français.

Emblème de notre patrimoine culinaire, le croissant est indétrônable dans le cœur des Français !

Ouvert aux jeunes apprentis boulangers en formation âgés de moins de 20 ans, ce concours a été créé en 2006 par la Coopérative Isigny Sainte-Mère et l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB) avec l'idée de perpétuer le savoir-faire et la transmission du patrimoine boulangers français.



Cette année, c'est la sélection régionale Aquitaine Midi-Pyrénées qui donnera le coup d'envoi, le 2 mars 2022 à l'Espace de Formation des Métiers CM24 à Périgueux (24) !

Depuis sa création, la **philosophie du Concours** reste inchangée et repose sur **3 valeurs fortes** :

- La **TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE** 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** entre jeunes, formateurs et professionnels.



Une aventure croustillante à suivre de mars à mai 2022 à travers toute la France

Le concours sera ponctué par **9 sélections régionales réparties aux quatre coins de l'hexagone.**

L'objectif ? Décrocher sa place pour la finale nationale en Normandie.

Les principaux **critères de notation** s'appuieront sur **le soin apporté à la présentation** : forme, texture croustillante et moelleuse, couleur... sans oublier **les qualités gustatives et l'utilisation des ingrédients.**

Les candidats qualifiés au niveau régional, grâce à la confection de 24 croissants, poursuivront l'aventure avec **la finale nationale les 17 et 18 mai à Iffs (14) en Normandie.**

Une finale nationale qui sera cette année parrainée par **Maxime Frédéric, Chef Pâtissier de Cheval Blanc (Paris)** et récemment élu **Meilleur Pâtissier de l'année du Gault & Millau.**

À ses côtés, un jury composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de Meilleurs Ouvriers de France, d'organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère évaluera les élèves sur deux épreuves.

La première - l'épreuve classique - consistera à réaliser **12 croissants.**

La seconde - l'épreuve créative - invitera les candidats à **revisiter une viennoiserie en respectant un thème imposé.**

Un savoir-faire d'excellence

La définition du croissant (plus-que) parfait ? Il doit être façonné, bombé et légèrement courbé, doré et brillant, avec une mie alvéolée délicatement parfumée et fondante. Et bien sûr avoir un feuilletage léger et craquant, au bon goût de beurre !

Pas moins de 12 étapes et 6 heures sont nécessaires pour confectionner un bon croissant ! Imagine-t-on tout cela au moment de sa dégustation ?

Si la recette de base est toujours la même (farine, sel, levure, eau et bien sûr l'indispensable beurre), un tour de main expert et des ingrédients de qualité sont indispensables à la réalisation d'un croissant savoureux.

L'ingrédient qui fait la différence ? Le Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage dont les caractéristiques organoleptiques révèlent un goût subtil et délicat.



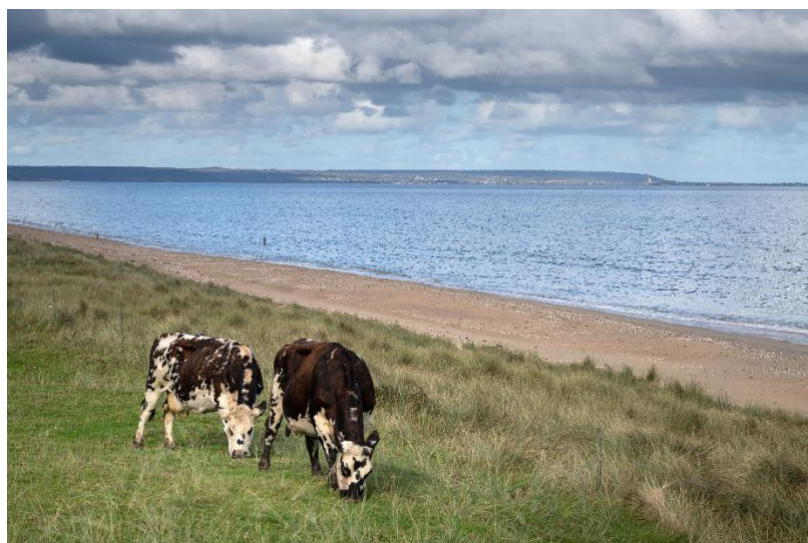
Très souple, le Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage est à la fois ferme et malléable. Fabriqué selon les méthodes traditionnelles, il est le secret de la réalisation d'une belle superposition de couches de beurre et de pâte, permettant d'obtenir un feuilletage léger et aéré au fondant inimitable.

L'Appellation d'Origine Protégée Beurre et Crème d'Isigny est un signe officiel de qualité. C'est aussi l'assurance d'un beurre produit localement à partir d'un lait d'excellence sur une zone géographique limitée.

Un terroir d'exception

Fondée en 1909 en Normandie, et située dans la baie des Veys entre terre et mer, 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 aux saveurs uniques.



Retour sur quelques chiffres sur l'édition 2021 du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

- Près de **100 candidats** ont concouru pour tenter de réaliser LE meilleur croissant
- **14 finalistes** sélectionnés pour la finale nationale
- **2 300 croissants** réalisés... et dégustés !
- **1 jury** composé de **5 Meilleurs Ouvriers de France** et d'1 parrain emblématique : Johan Martin
- **1 lauréat** dans la catégorie du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. : Julian Borie – CFA de Livron (26)
- **1 lauréat** dans la catégorie Viennoiserie revisitée : Gaëtan Ganné – LP François Rabelais de Ifs (14)

Finale Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. 2021



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