

## 17<sup>ème</sup> édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

### Résultats : sélection régionale Normandie

6 avril 2022 – Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration François Rabelais à Ifs (14)

**La sélection régionale Normandie du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. s'est déroulée le mercredi 6 avril 2022 au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration François Rabelais à Ifs (14).**

Lors de cette journée, 16 candidats apprentis boulangers, âgés de moins 20 ans, ont eu pour mission de réaliser **24 croissants « plus-que-parfaits » aussi bons que beaux !**

Parmi eux, **deux candidats ont été qualifiés pour concourir à la finale nationale** du concours qui se tiendra les **17 et 18 mai 2022 à Ifs (14) en Normandie**, où ils représenteront la Normandie.

#### Les deux finalistes de la sélection régionale Normandie :

##### 1<sup>er</sup> Prix

Lou-Anne Jouin  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration  
François Rabelais à Ifs (14)

##### 2<sup>ème</sup> Prix

Kyllian Tetard  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration  
François Rabelais à Ifs (14)



Lors de cette finale régionale, les principaux critères de notation se sont appuyés sur **le soin apporté à la présentation** : forme, texture croustillante et moelleuse, couleur... sans oublier **les qualités gustatives et l'utilisation des ingrédients**.

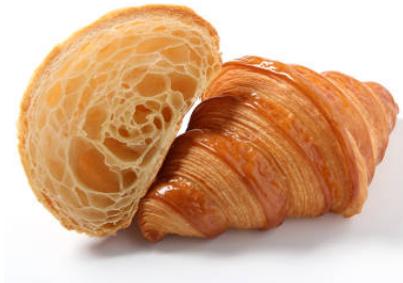
**Les 2 candidats sélectionnés poursuivront l'aventure, en mai, lors de la finale nationale des 17 et 18 mai à Ifs (14) en Normandie, sous la houlette de Maxime Frédéric, Chef Pâtissier de Cheval Blanc (Paris) et récemment élu Meilleur Pâtissier de l'année du Gault & Millau.**

Pour cette nouvelle étape du concours un nouveau défi attendra les participants avec **deux épreuves au lieu d'une** ! Les candidats devront donc d'abord confectionner **12 croissants puis une viennoiserie revisitée**, en 12 exemplaires, selon un **thème imposé**. Aux côtés de Maxime Frédéric, 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.

## Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

C'est LE rendez-vous incontournable et privilégié de la boulangerie et du savoir-faire 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 boulanger français.



Chaque année des futurs boulangers de toute la France y participent. Pour certains, le Concours s'avère être un véritable tremplin permettant de se démarquer dans la profession.

La participation au concours s'organise selon **3 étapes** :

- Les pré-sélections dans chaque établissement (une centaine de centres de formation en France),
- Les sélections régionales
- La finale nationale

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.



## 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 feuillettage 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 feuillettage 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.

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



Crédit photo : Isigny Sainte-Mère