

17^{ème} édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. RÉSULTATS – FINALE NATIONALE – 17 ET 18 MAI 2022



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 17 et 18 mai 2022 au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration François Rabelais à Ifs (14).

Rendez-vous privilégié de la boulangerie et du savoir-faire français, cette 17^{ème} édition était parrainée cette année par Maxime Frédéric, Chef Pâtissier de Cheval Blanc Paris et récemment élu Meilleur Pâtissier de l'année par le Gault & Millau.

Pendant deux jours, 18 élèves apprentis boulangers, âgés de moins de 20 ans se sont affrontés en mettant à l'honneur cet emblème culinaire qu'est le croissant.

Un défi double pour les candidats

Deux missions les attendaient pour se distinguer et tenter de remporter le concours :

- l'épreuve classique, qui consistait à réaliser 12 croissants au Beurre d'Isigny A.O.P... parfaits... aussi beaux que bons !
- l'épreuve créative, lors de laquelle les élèves devaient revisiter une autre viennoiserie mettant en avant leur région, soit par l'utilisation d'une matière première locale soit par la réinterprétation d'une spécialité régionale réputée, en 12 exemplaires.

Les lauréats de l'édition 2022

Catégorie du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Baptiste De Koning élève de l'antenne de formation de Caudry (59) a remporté l'épreuve classique avec la réalisation de 12 croissants.



Catégorie de la Viennoiserie revisitée

Kyllian Tetard élève du Lycée Professionnel François Rabelais d'Ifs (14) a remporté l'épreuve créative avec la réalisation de sa viennoiserie revisitée « La Carapomme tressée ».



De la 2ème à la 3ème place : palmarès 2022 de la Catégorie du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

2. Manon Pennaneach élève du CFA d'Avignon (84)
3. Victor Negro élève de l'École Ferrandi Paris (75)

Comment sont départagés les candidats ?

Aux côtés de Maxime Frédéric, un jury -présidé par Yann Tabourel, Meilleur Ouvrier de France 2007 et Formateur en Boulangerie- composé de professionnels de la boulangerie, d'organisateur du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère a évalué les élèves.

Les principaux **critères de notation** se sont appuyés sur **le soin apporté à la présentation** : forme bombée et courbée, texture croustillante et moelleuse, couleur dorée... sans oublier **les qualités gustatives et l'utilisation des ingrédients**. **Pour la viennoiserie revisitée, l'originalité et le respect du thème imposé sont la clef de la réussite.**

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

Convaincues par la nécessité de perpétuer le savoir-faire et la transmission du patrimoine boulanger français, la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère et l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB) ont ainsi créé en 2006 ce concours haut en saveurs !

Au-delà de la convivialité, la passation et l'échange de connaissances auprès de la jeune génération sont au cœur du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. Il a ainsi toute sa place dans un cursus scolaire où théorie et pratique sont indissociables pour parfaire sa technique. C'est donc un lien véritable et durable qui s'instaure entre les jeunes participants et les professionnels. Pour certains, le Concours s'avère être un véritable tremplin permettant de se démarquer dans la profession. L'occasion unique de perpétuer encore un peu plus la tradition boulangère auprès de ses pairs !

Des valeurs fortes

À travers ses différentes étapes le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. promeut :

- La transmission du savoir-faire aux futures générations de boulangers
- L'excellence des matières premières grâce au Beurre d'Isigny A.O.P.
- Le partage entre les jeunes, les formateurs et les professionnels



Tradition et modernité au cœur d'un terroir unique et protégé



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.

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.

