

PALMARÈS 2025 DU CONCOURS DU Meilleur Croissant du Grand Paris au Beurre Charentes-Poitou AOP

Organisée à l'occasion de l'incontournable Fête du Pain, la remise des prix de la 24^e édition du concours du Meilleur Croissant du Grand Paris a célébré mardi 6 mai 2025 l'un des emblèmes de la tradition culinaire française, le croissant au beurre, et mis en avant l'excellence des artisans boulangers et pâtisseries de Paris et de sa petite couronne.



**Basile Fourmont
et Dylan Da Silva,
Aziz Boussaidi
et Yongsang Seo
sont les
professionnels
récompensés.**

LE RENDEZ-VOUS GOURMAND QUI MET À L'HONNEUR LE SAVOIR-FAIRE DES ARTISANS BOULANGERS ET PÂTISSIERS

Organisé par l'Association Épiphanie, en partenariat avec le Beurre Charentes-Poitou AOP, le concours du meilleur croissant du Grand Paris réunit depuis sa première édition en 2002 les meilleurs artisans boulangers de la capitale et de la petite couronne (Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et

Val-de-Marne) autour d'un challenge aussi technique que gourmand : **réaliser le meilleur croissant courbé au Beurre Charentes-Poitou AOP.**

Cette année, ce sont 118 professionnels et 11 apprentis qui se sont défiés, s'appuyant sur la maîtrise de leurs gestes et la qualité de leur technique

pour se démarquer auprès du jury. Composé de professionnels et de gastronomes, celui-ci s'est attaché à des critères de notation exigeants pour délibérer : l'aspect du croissant (forme et régularité), sa cuisson, son feuilletage (texture et fondant) ainsi que sa saveur.



Les passionnés du goût.

RENCONTRE AVEC les artisans boulangers et pâtisseries récompensés

À LA PREMIÈRE PLACE

BASILE FOURMONT & DYLAN DA SILVA

Des Racines et du Pain - Clamart (92)

« La boulangerie est une passion qui m'anime depuis mon plus jeune âge. Au sein de la boutique que j'ai reprise il y a trois ans à Clamart, mon équipe et moi-même nous engageons à respecter la tradition artisanale et cela passe par le choix d'ingrédients de première qualité. En tant que tourier, Dylan prépare toutes nos pâtes feuilletées à partir de Beurre Charentes-Poitou AOP. Cet ingrédient est une valeur sûre qui possède de nombreux atouts organoleptiques, en particulier un goût authentique, et qui offre une très bonne plasticité, ce qui fait de lui le meilleur beurre pour la préparation de nos viennoiseries. »



À LA TROISIÈME PLACE

YONGSANG SEO

Mille & Un - Paris 6°

« Originaire de Corée du Sud, je suis arrivé en France en 2002 pour apprendre les savoir-faire traditionnels de la boulangerie pâtisserie française.

J'utilise le Beurre Charentes-Poitou AOP pour la réalisation des pâtes à croissant depuis mes débuts. Encore aujourd'hui, dans ma propre boulangerie « Mille & Un », je privilégie cet ingrédient d'exception qui est, pour moi, le secret des retours enthousiastes de mes clients lorsqu'ils dégustent mes viennoiseries ! »



À LA DEUXIÈME PLACE

AZIZ BOUSSAIDI

La Parisienne - Paris 6°

« Occuper la 2° place du podium est une grande fierté qui vient récompenser le travail que toute l'équipe de La Parisienne exerce avec amour et passion. C'est un vrai plaisir de travailler le Beurre Charentes-Poitou AOP qui est un gage de qualité et qui répond à notre quête de l'excellence grâce à ses qualités techniques. »

LE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP : le secret d'une pâte à croissant parfaite

Produit gastronomique, le Beurre Charentes-Poitou AOP répond aux besoins des meilleurs artisans boulangers et pâtisseries. Ses nombreuses qualités culinaires et techniques ainsi que son goût unique font de lui un ingrédient de choix pour la préparation de viennoiseries gourmandes et de desserts raffinés : croissants, pains au chocolat, mille-feuilles, tartes, galettes, tresses ou encore palmiers...

LE FRUIT D'UN TERROIR AUTHENTIQUE ET D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

De l'élevage des vaches à la transformation du lait, le Beurre Charentes-Poitou AOP est exclusivement produit dans **5 départements de l'Ouest de la France** : la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres, la Vienne et la Vendée.

Issu d'une production de lait respectueuse de l'environnement et des animaux qui unit 1800 éleveurs passionnés, ce produit d'exception est le **premier beurre à avoir obtenu l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) en 1996**. Ce label garantit son origine géographique et encadre la production avec un cahier des charges exigeant et renforcé depuis 2022. Chaque année, plus de 300 000 contrôles sont par ailleurs réalisés à chaque étape de la fabrication, de la ferme au conditionnement.



UNE QUALITÉ RÉGULIÈRE TOUTE L'ANNÉE

Le Beurre Charentes-Poitou AOP est fabriqué avec le lait de vaches élevées **dans des exploitations familiales à taille humaine et nourries de façon identique toute l'année**. Sans OGM, ni additifs, majoritairement produite et conservée à la ferme, leur alimentation se compose de fourrages et de céréales locales (maïs, luzerne, herbe, foin, blé, colza, tournesol, lin, féverole).

Cette constance garantit **un beurre régulier et stable** en matière de saveurs et de propriétés organoleptiques et techniques.

DES ATOUTS AU SERVICE DE L'EXCELLENCE ET DE LA CRÉATIVITÉ

Ingrédient de référence en boulangerie et en pâtisserie, le Beurre Charentes-Poitou AOP est apprécié pour **sa texture fine et malléable** qui le rend plus facile à travailler qu'un beurre ordinaire mais aussi pour **son délicieux goût de noisette**, validé par des tests organoleptiques.

Ces caractéristiques sont obtenues lors de la fabrication, grâce au procédé de **maturation biologique de la crème**. Issue d'un savoir-faire artisanal, cette étape clé consiste pour les maîtres beurriers à ensemencer pendant plus de 16 heures la crème de ferments lactiques à une température comprise entre 7 et 21 °C. Enfin, le Beurre Charentes-Poitou AOP séduit aussi les professionnels en raison **de son point de fusion plus élevé**, qui lui permet de fondre plus lentement et de **maintenir une stabilité en cuisson**.

Autant d'atouts qui font du Beurre Charentes-Poitou AOP **le beurre préféré des artisans boulangers et pâtisseries pour la réalisation de tous types de feuilletages**.

Pour plus d'informations :
aop-beurre-charentes-poitou.fr

