

LE CROISSANT, LA VIENNOISERIE STAR DES FRANÇAIS A SON CONCOURS

19ÈME ÉDITION
CONCOURS DU MEILLEUR
CROISSANT
au BEURRE D'ISIGNY AOP



Du 30 janvier au 22 février 2024, à travers toute la France, 177 jeunes apprentis boulangers concourront pour remporter en avril prochain le prestigieux prix du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Créée en 2006 par la Coopérative Isigny Sainte-Mère et l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AINB) pour valoriser le patrimoine boulangier français, cette compétition est devenue aujourd'hui un incontournable dans un parcours d'excellence. Ouverte aux jeunes apprentis boulangers en formation de moins de 20 ans, elle est un formidable exemple de la transmission entre les générations.

Une compétition à suivre dans la France entière de janvier à avril 2024

**Le Concours du Meilleur Croissant
au Beurre d'Isigny A.O.P 2024 c'est :**

- **11 sélections régionales** à travers la France et une finale nationale en Normandie les 2 et 3 avril 2024
- **1 épreuve par sélection régionale** : 1 épreuve classique
- **3 critères de notation** : maîtrise des produits, présentation et qualités organoleptiques
- **1 marraine prestigieuse** : Deborah Libs (Championne du Monde 2018 catégorie Viennoiserie) accompagnée par un jury composé de professionnels et experts reconnus

Première sélection régionale : 30 janvier
à Bourgoin-Jallieu (38)



Deborah Libs, une marraine passionnée



La 19^{ème} édition du Concours a pour Marraine **Deborah Libs**, la **Championne du Monde 2018 catégorie Viennoiserie**, qui a également remporté le prestigieux concours international **World Master Baker** la même année. Puis, sa passion l'a menée jusqu'à Chicago aux Etats-Unis dans la boulangerie La Fournette, aux côtés de Pierre Zimmermann. Elle est désormais de retour en France pour de nouveaux projets. Après avoir partagé ce beau patrimoine de l'autre côté de l'Atlantique, Deborah Libs entend le transmettre aux futurs jeunes boulangers français.

Pour ne pas en perdre une miette, l'agenda des sélections régionales 2024

- 30 janvier** à Bourgoin-Jallieu (38), **Rhône-Alpes**
- 6 février** à Saint-Paul (974), **Ile de la Réunion**
- 6 février** à Epinal (88), **Grand Est**
- 7 février** à Paris (75), **Ile-de-France**
- 9 février** à Marseille (13), **Provence-Alpes-Côte d'Azur**
- 10 février** à Cuzon (29), **Bretagne**
- 12 février** à Montauban (82), **Aquitaine Midi-Pyrénées**
- 14 février** à Caudry (59), **Hauts-de-France Champagne**
- 16 février** à Mercurey (71), **Bourgogne**
- 17 février** à Blois (41), **Centre Poitou-Charentes**
- 22 février** à Dieppe (76), **Normandie**

Le croissant : la viennoiserie préférée des français !

Le saviez-vous ?

La confection d'un croissant ne nécessite pas moins de 12 étapes réparties sur 6h de travail ! Bien que la recette 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 50km 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.



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

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.



Suivez le Concours sur
notre compte Instagram
[@isignystemere](https://www.instagram.com/isignystemere)

www.isigny-ste-mere.com

