

5^{ème} édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre

9 OCTOBRE 2024



**Idriss VANNIER, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes,
Grand gagnant de la 5^{ème} édition
du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre**



Artisan boulanger à ALIXAN (26), Idriss VANNIER
a remporté la 5^{ème} édition du Concours National
du Meilleur Croissant au Beurre.

Dorian HERNANDEZ, de CARPENTRAS (84),
monte sur la deuxième marche du podium.

Léo DESEMERY, de CUGNAUX (31),
décroche la troisième place.

Le croissant au beurre est aujourd'hui une icône
incontestable de la viennoiserie française.

Et, aujourd'hui 9 octobre 2024, le croissant au beurre
a son grand gagnant de ce Concours organisé par la
Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie
Française.

Pour cette cinquième édition, 20 artisans boulangers
de toute la France et des DROM COM se sont réunis, à
Balan dans l'Ain, pour mettre en avant leur savoir-faire
exceptionnel.

Durant 3 jours, un jury de dégustation et de fabrication
attentif a dégusté et noté les croissants des participants.

Le jury de dégustation évalue chaque création selon
une grille de notation rigoureuse, incluant les critères
suivants : la cuisson, la qualité du feuilletage, la forme,
l'aspect et la régularité du produit, ainsi que la saveur et
l'odeur du croissant et la texture de sa mie.

Et, le jury de fabrication note les candidats sur l'hygiène,
le respect du règlement, mais aussi la technique de
réalisation de la pâte levée feuilletée et de la dorure.

Et, au final, le jury a décerné le prix tant convoité du
« Meilleur Croissant au Beurre ». Cela a été l'occasion de
découvrir et de savourer des créations qui subliment la
pâte feuilletée et le beurre, offrant une expérience de
dégustation alliant légèreté et croustillant.

LE PODIUM

- **1^{er} place** : Idriss VANNIER,
d'ALIXAN (Auvergne-Rhône-Alpes)
- **2^e place** : Dorian HERNANDEZ,
de CARPENTRAS (Provence-Alpes Côte d'Azur - Corse),
- **3^e place** : Léo DESEMERY,
de CUGNAUX (Occitanie)

