



7^{ÈME} CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE

3 juin 2026



Dylan DELMAIRE, Vainqueur
L'ÉPI DU ROI à VERSAILLES (78000)

Dylan DELMAIRE, de la région ILE-DE-FRANCE (78),
Grand gagnant de la 7^{ème} édition du Concours
National du Meilleur Croissant au Beurre

Maxime BRICE, de la région HAUTS-DE-FRANCE (59),
monte sur la deuxième marche du podium.

Julien MARSAL, de la région PAYS DE LA LOIRE (72),
décroche la troisième place.

LE PODIUM



Maxime BRICE, 2^{ème} place
BOULANGERIE BRICE
à MARQUETTE-LES-LILLE (59520)



Julien MARSAL, 3^{ème} place
LA BOULANGERIE DU PÈRE PAIN PAIN
à LE MANS (72000)



Podium 2026

Produit emblématique de la boulangerie artisanale, le croissant au beurre occupe une place privilégiée dans le quotidien des Français. Présent chaque matin dans les vitrines des boulangeries, il incarne à la fois un moment de gourmandise et l'expression d'un véritable savoir-faire.

Ce savoir-faire était à l'honneur les 2 et 3 juin au Centre de Métiers et de l'Artisanat Formation (CMA Formation) de Saint-Benoît, dans la Vienne (86), à l'occasion de la 7^e édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre. Vingt artisans boulangers venus de toute la France y ont présenté leurs réalisations devant un jury composé de professionnels.

Pendant deux jours, les candidats ont été évalués avec exigence sur la régularité du feuilletage, la texture, le croustillant, la fermentation et le goût authentique du beurre, critères essentiels dans l'attribution du titre très convoité de « Meilleur Croissant au Beurre ».

« Le croissant est un produit emblématique de la boulangerie-pâtisserie française. Il repose sur trois fondamentaux : le feuilletage, la fermentation et le goût du beurre. Sa réussite exige un véritable savoir-faire, transmis et perfectionné grâce à la formation, qui permet aux artisans boulangers de faire vivre l'excellence de notre métier », déclare Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

