

# LE TALENT DES BOULANGERS-PÂTISSIERS DISTINGUÉ AU CONCOURS RÉGIONAL de la Meilleure Galette aux amandes et Brioche de Nouvelle-Aquitaine au beurre Charentes-Poitou AOP

Ce lundi 5 janvier, veille de l'Épiphanie, c'est à l'hôtel Altéora, de Chasseneuil-du-Poitou, que s'est tenu le Concours Régional de la Meilleure Galette aux amandes et de la Meilleure Brioche de Nouvelle-Aquitaine au beurre Charentes-Poitou AOP.

À cette occasion, 27 artisans boulangers-pâtisseries et 18 apprentis talentueux se sont affrontés pour proposer des réalisations d'exception. Seule exigence commune : l'utilisation du beurre Charentes-Poitou AOP, ingrédient indispensable à la réussite des feuilletages et brioches.

Après délibération d'un jury composé de journalistes et de professionnels, avec la participation exceptionnelle de la cheffe pâtissière Nina Métayer, le verdict est tombé...



## UN CONCOURS RÉGIONAL QUI VALORISE LES TALENTS ET MET L'ARTISANAT EN LUMIÈRE !



Porté par une nouvelle génération d'artisans et d'apprentis passionnés, le Concours Régional de la Meilleure Galette et de la Meilleure Brioche au beurre Charentes-Poitou AOP met à l'honneur le savoir-faire boulanger-pâtissier de Nouvelle-Aquitaine et la valorisation de produits d'exception.

Ouvert aux artisans et apprentis, le concours se décline en deux catégories et s'inscrit dans un cadre réglementaire exigeant, imposant notamment l'utilisation exclusive du beurre Charentes-Poitou AOP. Les candidats, issus des sélections départementales, présentent leurs réalisations lors de la finale régionale, évaluées par un jury soucieux de l'esthétisme, la cuisson, le feuilletage, la technicité et bien sûr du goût.

À l'issue de cette journée, zoom sur les deux participants ayant su convaincre le jury.



Les passionnés du goût.



## **LA MEILLEURE GALETTE DES ROIS AUX AMANDES DE NOUVELLE-AQUITAINE AU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP**

### **KÉVIN BOUDARD**

BOULANGER TOURIER - BOULANGERIE SAVEURS  
ET CROQUANTS À PODENSAC (GIRONDE)

*“ Le beurre Charentes-Poitou AOP est une véritable clé de réussite : son élasticité le rend très facile à travailler, sa richesse en matière grasse assure un feuilletage régulier, et sa capacité à revenir vite en température permet une maîtrise parfaite de chaque étape. Avec un beurre comme celui-ci, on peut vraiment signer une galette digne des plus grandes tables. ”*



## **LA MEILLEURE BRIOCHE DE NOUVELLE AQUITAINE AU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP**

### **KARL MARTINEAU**

APPRENTI (ABSENT À CETTE REMISE DE PRIX)  
BOULANGERIE LA BOULANGE À TONNAY-BOUTONNE  
(CHARENTE)

*Véritable tremplin pour les boulangers et futurs boulangers locaux, le Concours Régional de la Meilleure Galette aux amandes et de la Meilleure Brioche de Nouvelle-Aquitaine au beurre Charentes-Poitou AOP récompense le travail des artisans et des apprentis, engagés à valoriser leur métier et les produits de leur territoire.*

**Rendez-vous en décembre 2026, Kévin BOUDARD représentera la région Nouvelle Aquitaine lors de la finale nationale de la meilleure galette aux amandes.**

**Pour plus d'informations :**

**[aop-beurre-charentes-poitou.fr](http://aop-beurre-charentes-poitou.fr)**



**@beurre\_charentes\_poitou\_aop**



**@Beurre Charentes-Poitou AOP**



**@aop beurre charentes-poitou**