



**17<sup>e</sup> concours du  
MEILLEUR  
CROISSANT  
AU BEURRE D'ISIGNY  
A.O.P.**



**DOSSIER DE PRESSE · 2022**

# L'événement le plus croustillant !

**Véritable emblème de notre patrimoine culinaire, le croissant est indétrônable dans le cœur des Français. Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. donne RDV à une centaine d'apprentis pour perpétuer cette excellence à la Française.**

Une forme bombée juste comme il faut, légèrement courbée. Une couleur brillante aux tonalités caramel. Croustillant à l'extérieur, mais aussi fondant à l'intérieur. Léger et savoureux, avec une mie alvéolée, aérienne, si délicatement parfumée.

Tels sont les critères du croissant parfait, qui nécessite un vrai tour de main et un ingrédient qui change tout : du Beurre de la plus belle qualité, le Beurre d'Isigny A.O.P. !

**Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.** a ainsi vu le jour en **2006** pour perpétuer un savoir-faire relevant de la tradition boulangère, et le transmettre à la jeune génération. Initié par la **Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère**, réputée pour l'excellence de son Beurre d'Isigny A.O.P., en partenariat avec l'Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB), cet événement s'adresse aux apprenants boulanger de moins de 20 ans en CFA (Centre de Formation d'Apprentis) ou en Lycée professionnel qui seront demain les garants de ce monument de notre culture gastronomique.



## UNE FINALE NATIONALE QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE !

Célébrant sa **17<sup>e</sup> édition**, le concours reste fidèle à sa philosophie, reposant sur 3 valeurs :

🥐 **LA TRANSMISSION** pour pérenniser la maîtrise de l'élaboration d'un délicieux croissant,

🥐 **L'EXCELLENCE DES MATIÈRES PREMIÈRES**, dont le Beurre d'Isigny A.O.P.,

🥐 **LE PARTAGE** lors d'un moment d'échange entre jeunes, formateurs et professionnels.

La finale nationale de ce grand rendez-vous se déroulera les **17 et 18 mai 2022** en Normandie, à Ifs (14), près de Caen.

La remise des prix aura lieu à l'**Abbaye aux Dames, Caen**, le 18 mai après-midi.

Événement réservé à la presse | Lycée François Rabelais - 1, rue Elsa Triolet – 14123 Ifs

# Les Français et le croissant, toute une histoire !

QUI DIT CROISSANT, DIT BEURRE, MAIS PAS N'IMPORTE QUEL BEURRE !



**79%**

des consommateurs de croissants préfèrent les **croissants au Beurre** par rapport aux croissants classiques



**72%**

apprécieraient que **l'origine du Beurre utilisé** soit clairement affichée



**24%**

d'entre eux préféreraient voir affiché le **Beurre d'Isigny A.O.P.**

## LES BEURRES LES PLUS PLÉBISCITÉS



**24%**



**18%**



**17%**

Selon une étude KANTAR menée en janvier 2020 auprès de 1 200 Français : pour les croissants au Beurre, quel type de Beurre utilisé aimeriez-vous voir clairement affiché ? (116 répondants)

# Petite(s) histoire(s) du croissant...

S'inscrivant dans le patrimoine culinaire français, qui inspire le monde entier, le croissant réussit la prouesse de réunir les Ottomans, Marie-Antoinette, Napoléon III et Ladurée !

Généralement, on situe son origine à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Tout aurait commencé à Vienne, où les boulangers, travaillant de nuit, auraient entendu les troupes ottomanes creuser un souterrain pour envahir la cité impériale : ils auraient alors donné l'alerte et permis de repousser l'assaut. C'est donc pour marquer l'événement, que ces boulangers auraient créé un petit pain ayant la forme du croissant de lune (ou du sabre, selon les sources), qui figurait sur le drapeau ottoman.

Quand certains l'associent à l'eucharistie et au repas partagé par le Christ et ses apôtres, d'autres le rattachent à des sacrements assyriens ou au culte persan des morts.

Quoi qu'il en soit, c'est Marie-Antoinette d'Autriche qui a introduit le croissant en France à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'où le nom de viennoiserie. Puis, sous Napoléon III, le petit pain originel a été doté de ce feuillettage unique, auquel il doit sa renommée.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le boulanger Louis-Ernest Ladurée met en scène le croissant, en lançant la tendance des salons de thé, avant qu'il ne se démocratise à partir du début du XX<sup>e</sup> siècle.

Sources : « *Les mystères du croissant* », *Le Monde*, 20 mars 2005 « *L'histoire du croissant : pas si simple* », *Les nouvelles de la boulangerie-pâtisserie française*, 8 février 2013, *Larousse Gastronomique*.



# Confectionner des croissants : tout un art !

## Des ingrédients simples et de multiples recettes

La recette de base du croissant est toujours la même : elle prévoit de la farine, du sel, de la levure, de l'eau, et bien sûr du Beurre. La France compte plus de 33 000 boulangers, et chacun d'entre eux s'approprie cette recette pour la décliner et y apporter des touches de leur personnalité, par exemple en utilisant du sucre vanillé ou encore du miel pour l'arômatiser.



## L'ingrédient qui fait la différence ?



### LE BEURRE DE TOURAGE A.O.P. ISIGNY

**SAINTE-MÈRE**, incroyablement souple et donc malléable, qui donne un feuilletage délicat, très croustillant.



C'est le temps nécessaire à la fabrication des croissants : il faut donc se montrer patient, même pour les plus gourmands !



# LES Étapes ...



1. Le pétrissage de la détrempe



2. Le pesage et le découpage du Beurre



3. La préparation du Beurre



4. La préparation de la détrempe



5. L'incorporation du Beurre



6. Le laminage

(1) C'est la préparation de la pâte à partir de farine, de sel et d'eau. Celle-ci est ensuite pétrie pour obtenir une texture souple et malléable. (2) Le Beurre est pesé et découpé selon un grammage précis. (3) Le Beurre est assoupli afin qu'il ramolisse et conserve sa souplesse. (4) La pâte est étalée et formée afin de pouvoir y déposer le Beurre. (5) Le Beurre d'Isigny A.O.P. est incorporé à la pâte. (6) L'ensemble est passé au lamination afin d'obtenir un pâton homogène, long et fin.

# ... de Fabrication



7. *Le tourage*



8. *Le détaillage*



9. *Le façonnage*



10. *L'apprêt (fermentation)*



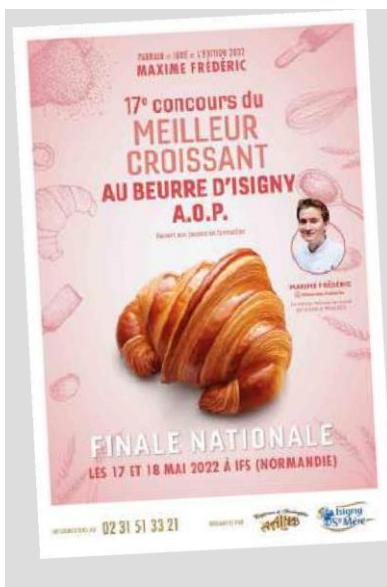
11. *La dorure*



12. *La cuisson*

(7) Après avoir été allongé, le pâton va être replié sur lui-même, et ce, jusqu'à 3 fois. Cette étape essentielle permettra l'obtention d'un beau feuilletage. (8) Il s'agit de la découpe de triangles dans la pâte, base de la formation du croissant. (9) La pâte est enroulée pour obtenir la forme de croissant que l'on connaît. (10) Les croissants formés sont laissés à fermenter pendant 2 heures. (11) Les croissants sont recouverts d'une dorure et sont préparés pour la cuisson. (12) Les croissants sont mis au four pour la cuisson.

# Les coulisses du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. : pour ne pas en perdre une miette !



Après une phase de présélections dans 81 centres de formation, de jeunes boulangers en devenir participent aux sélections régionales organisées aux 4 coins du pays et les finalistes seront départagés lors de la finale nationale des 17 et 18 mai 2022, en Normandie. Sous le regard bienveillant de Maxime Frédéric, Chef Pâtissier de Cheval Blanc Paris et élu Meilleur Pâtissier de l'année par le *Gault & Millau* 2022, ils auront l'occasion de témoigner de leur passion et d'obtenir la reconnaissance de la profession.

## Des candidats sélectionnés sur toute la France

**Les présélections** constituent la première étape à franchir pour les jeunes boulangers en formation. Celles-ci sont organisées dans 81 centres de formation partout en France.

Ensuite, **les sélections régionales**, entre mars et avril 2022, ont permis de désigner deux lauréats pour rejoindre leurs pairs des autres régions à l'occasion de la finale nationale, prévue cette année, les 17 et 18 mai 2022.

Pour cela, lors des sélections régionales, ils auront dû confectionner 24 croissants, jugés sur 3 critères :

- ⌚ **L'exploitation des atouts** du Beurre d'Isigny A.O.P.
- ⌚ **Le soin apporté à la présentation** : forme, texture croustillante et moelleuse, couleur...
- ⌚ **Les qualités gustatives** des croissants réalisés.

## CALENDRIER DES SÉLECTIONS RÉGIONALES

Aquitaine Midi Pyrénées	02/03/2022	Espace de Formation des Métiers, Périgueux (24)
Grand Est	09/03/2022	CFA d'Epinal (88)
Auvergne-Rhône-Alpes	11/03/2022	CFA du Roannais, Mably (42)
Hauts-de-France Champagne Ardenne	18/03/2022	Antenne de Formation de Caudry (59)
Bretagne	19/03/2022	CFA de Vannes (56)
Ile-de-France	28/03/2022	Ecole Hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines, Guyancourt (78)
Centre Poitou Charentes	02/04/2022	CFA des Compagnons du Devoir, Tours (37)
PACA	05/04/2022	Lycée Professionnel Ferdinand Revoul, Valréas (84)
Normandie	06/04/2022	Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration François Rabelais, Ifs (14)

# La finale nationale, au cœur du berceau normand

Le mardi 17 et le mercredi 18 mai 2022, dans les fournils du lycée François Rabelais de la ville d'Ifs, dans le Calvados (14), les finalistes qualifiés devront passer deux épreuves :

 **L'ÉPREUVE CLASSIQUE**, qui consiste à réaliser 12 croissants au Beurre d'Isigny A.O.P. dans les règles de l'art, aussi beaux que bons.

 **L'ÉPREUVE CRÉATIVE**, qui invite à revisiter une viennoiserie en mettant en avant sa région : soit par l'utilisation d'une matière première locale soit par la réinterprétation d'une spécialité régionale réputée.

## Le compte à rebours sera alors lancé !

**Le 17 mai**, à partir de 17h30, les candidats prépareront leurs détrempe, en y incorporant la quantité qu'ils souhaiteront de Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage.

**Le 18 mai**, de 6h à 8h, ils réaliseront le tourage et le détaillage de leurs croissants.

**Le 18 mai**, entre 10h et 11h, place à la cuisson, avant une présentation sur grille au jury.

**Le 18 mai**, à 13h45, les résultats seront annoncés pour la catégorie du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. et la catégorie de la Viennoiserie revisitée.

Pour départager les candidats, le jury sera attentif à différents critères : la forme, la régularité et le volume ; la texture de la mie et la qualité du feuillettage ; et, bien sûr, le goût. De plus, la couleur sera importante dans l'épreuve classique et l'originalité dans l'épreuve créative.

### ET LES GAGNANTS REMPORTERONT...

**1<sup>er</sup> prix** : un stage de formation professionnelle

**2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> prix** : une mallette de matériel professionnel

Pour chaque candidat : un cabas de produits Isigny Sainte-Mère

Pour le vainqueur de l'épreuve créative : un bon d'achat culture

**Chaque candidat se verra remettre une tenue professionnelle complète.**





## UN PARRAIN PRESTIGIEUX : **MAXIME FRÉDÉRIC**

Maxime Frédéric débute sa carrière au Meurice en tant que second de Cédric Grolet puis au Four Saison George V, comme Chef Pâtissier Exécutif au côté de Christian Le Squer. Aujourd'hui, Chef Pâtissier de Cheval Blanc Paris, en duo avec Arnaud Donckele, il déploie ses talents grâce à des réalisations alliant technicité et gourmandise.

Réputé pour ses créations boulangères et pâtissières originales et dans l'air du temps, Maxime Frédéric a reçu deux distinctions. En 2018, il obtient le prix du Meilleur Dessert du guide Lebey, puis, en 2021, le guide Gault & Millau lui décerne le prix de Pâtissier de l'année.

Véritable passionné, les compositions de ce jeune Chef Pâtissier, petit-fils d'un producteur laitier, s'apparentent à d'authentiques expériences émotionnelles, dans lesquelles se retrouvent ses origines normandes et sa connaissance précise de matières premières telles que le beurre, le blé ou encore la farine.

**INSTAGRAM : @maxime.frederic**



**YANN TABOUREL** *Président du jury*

**MOF Boulanger 2007**

- Vainqueur de la Coupe de France de la Boulangerie en 1995
- Président de l'AAINB



**ALAIN MARIE**

**MOF Boulanger 1979**

- Ancien directeur de l'Ecole de Boulangerie de Caen – première école de boulangerie de France



**SYLVAIN HERVIAUX**

**MOF Boulanger 2011**

- Président de l'Equipe de France de Boulangerie



**FRANCK DE PERRIER**

**MOF Boulanger 1994**

- La Petite Boulangerie, Nantes



**FABRICE PROCHASSON**

**MOF Cuisine 1996**

- Bocuse d'Or 2013



**GAËTAN PARIS**

**MOF Boulanger 1997**



**SYLVAIN DAVID**

- Représentant de la Coopérative Isigny Sainte-Mère
- Responsable commercial secteur traditionnel



## LE CONCOURS 2022 EN QUELQUES CHIFFRES



**17<sup>e</sup> ÉDITION**



**139 CANDIDATS**



**9 SÉLECTIONS RÉGIONALES**

3 étapes : Présélections dans  
81 établissements, Sélections régionales  
et Finale Nationale.



**12 SEMAINES DE COMPÉTITION**



**18 FINALISTES**



**3 500 CROISSANTS RÉALISÉS**

# Isigny Sainte-Mère : Un terroir inspirant

L'histoire d'Isigny Sainte-Mère débute en 1909, en Normandie, au cœur d'un terroir unique et préservé. Depuis, la Coopérative laitière s'est toujours inscrite entre tradition et modernité pour développer un savoir-faire reconnu dans le monde entier. Ainsi, elle est aujourd'hui réputée pour la qualité de ses produits : de la Crème, du Fromage et du Beurre, dont le fameux Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage.

## DES PRODUITS D'EXCEPTION, INSPIRÉS PAR UN TERROIR D'EXCEPTION

Tout commence en 1909 avec la Coopérative laitière de Sainte-Mère-Église, dans la Manche, suivie par celle d'Isigny-sur-Mer en 1932, dans le Calvados. En 1980, ces deux entités fusionnent, signant le rapprochement des producteurs de la région. Car, non seulement leurs zones de collecte de lait étaient complémentaires, mais ils partageaient le même respect de la qualité, du terroir et de la fidélité aux savoir-faire traditionnels.

C'est ainsi qu'un éventail complet de produits a vu le jour, élaborés à partir d'une matière première d'exception : le lait, collecté sous 48h et transformé dès réception. Répondant aux standards les plus exigents et bénéficiant de l'apport des techniques d'aujourd'hui, les produits Isigny Sainte-Mère ont ainsi su conquérir le monde entier, grâce à leurs saveurs uniques, au bon goût du terroir d'Isigny.

Ce terroir est d'ailleurs réputé de longue date. En effet, la région d'Isigny constituait le plus grand marais d'Europe jusqu'à ce que la mer s'en retire au XVI<sup>e</sup> siècle, découvrant un sol généreux. Située dans la baie des Veys, entre le bocage et les marais du Bessin et du Cotentin, cette zone offre aux vaches une terre de pâture d'une rare qualité, avec une herbe abondante, qui rend leur lait riche en nutriments comme en saveurs.

### ZONE A.O.P. BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY





## Le Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage, symbole d'un savoir-faire d'excellence

Produit d'exception, le Beurre Isigny Sainte-Mère est régulièrement récompensé au Concours Général Agricole, saluant 110 ans de savoir-faire beurrier. De plus, le décret A.O.P. Beurre d'Isigny, signe officiel de qualité, garantit une fabrication encadrée, dans une zone géographique bien délimitée. Il témoigne ainsi de l'implication des producteurs de la Coopérative, de la qualité de leurs méthodes d'élevage et de leur respect du terroir.

Quant au Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage, il a été spécialement conçu pour les professionnels. Si sa fabrication est plus complexe que celle du Beurre traditionnel, elle lui confère une incroyable souplesse. Grâce à sa texture à la fois ferme et malléable, il est facile à travailler. C'est d'ailleurs le secret des boulangers pour obtenir une belle superposition de couches de Beurre et de pâte, afin de réaliser un feuilletage parfaitement alvéolé.

Ce Beurre est même l'ingrédient indispensable pour préparer des viennoiseries légères et aérées, qui fleurent bon le terroir d'Isigny. Croustillantes et dorées, avec une mie riche en saveurs, elles libèrent des arômes subtils de Beurre frais et leur fondant en bouche est tout simplement inimitable. Pas étonnant, donc, que ce soit le produit phare du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. !





CONTACTS PRESSE

VFC RELATIONS PUBLICS

ALEXANDRA LEONI

---

aleoni@vfcrp.fr | 06 76 88 98 17

---

VALÉRIE LANGLOIS-VESPERINI

---

vlanglois@vfcrp.fr

---

[www.isigny-ste-mere.com](http://www.isigny-ste-mere.com)





## Finalistes 2022

# Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Aquitaine Midi Pyrénées  
Grand Est  
Auvergne-Rhône-Alpes  
Hauts-de-France  
Bretagne

Île-de-France  
Centre Poitou Charentes  
Provence-Alpes-Côte-d'Azur  
Normandie

### AQUITAINE MIDI PYRÉNÉES



#### 1<sup>er</sup> Prix

Alexandre Mantoulan  
Lycée Professionnel Lautreamont  
Tarbes (65)

#### 2<sup>ème</sup> Prix

Paul Graterol  
Lycée Professionnel Saint Michel  
Blanquefort (33)

## GRAND EST



1<sup>er</sup> Prix

Rafael Ast

CFA de Forbach (57)

2<sup>ème</sup> Prix

Enzo Rerolle

CEPAL Nancy Laxou (54)

## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



1<sup>er</sup> Prix

Cylène Maronne

CFMDA de Livron (26)

2<sup>ème</sup> Prix

Esteban Coppin

CFMDA de Livron (26)

## HAUTS-DE-FRANCE



1<sup>er</sup> Prix

Madleen Blot

Antenne de formation

Saint Saulve (59)

2<sup>ème</sup> Prix

Baptiste De Koning

Antenne de formation

de Caudry (59)

## BRETAGNE



1<sup>er</sup> Prix  
Léa Cam  
Lycée Le Paraclet  
de Quimper (29)



2<sup>ème</sup> Prix  
Yohann Meynard  
Lycée St Joseph  
de Concarneau (29)

## ILE-DE-FRANCE



1<sup>er</sup> Prix  
Victor Negro  
Ferrandi Paris (75)



2<sup>ème</sup> Prix  
Loïc Meulenhoff  
EBP Paris (75)

## CENTRE POITOU CHARENTES



1<sup>er</sup> Prix  
Mathieu Moulin  
CFA Interpro 28 de Chartres (28)



2<sup>ème</sup> Prix  
Abdraham Diallo  
CFA Compagnons du Devoir de Tours (37)

## PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR



1<sup>er</sup> Prix  
Manon Pennaneach  
CFA d'Avignon (84)



2<sup>ème</sup> Prix  
Maelyne Mourey  
Lycée Professionnel Ferdinand Revoul  
de Valréas (84)

## NORMANDIE



1<sup>er</sup> Prix  
Lou-Anne Jouin  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
Restauration François Rabelais  
à Ifs (14)



2<sup>ème</sup> Prix  
Kyllian Tetard  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
Restauration François Rabelais  
à Ifs (14)