



**CONCOURS DU MEILLEUR
CROISSANT
au BEURRE D'ISIGNY A.O.P.**

**CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT
AU BEURRE D'ISIGNY A.O.P.**

20 ANS DE CROISSANTS D'EXCEPTION

Les lauréats de la grande finale 2025 révélés !



Après plusieurs semaines de compétition à travers la France et les DROM-COM, la finale nationale du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. s'est déroulée les 5 et 6 mai 2025 au Lycée Hôtelier François Rabelais à Iffs (Calvados).



Rendez-vous privilégié de la boulangerie et du savoir-faire français, cette 20^{ème} édition anniversaire était parrainée cette année par les membres de l'Équipe de France Championne du Monde 2024 de boulangerie sacrée lors du Salon Européen.

En plus de commémorer deux décennies de succès, cet événement aspire à perpétuer les traditions d'une viennoiserie française, plébiscitée dans le monde entier. Cette compétition qui valorise l'icône Beurre d'Isigny A.O.P. et rassemble chaque année près de 200 jeunes apprentis boulangers à travers la France, incarne parfaitement l'esprit de transmission intergénérationnelle et la valorisation du patrimoine boulangier.

À l'occasion de la grande finale des 5 et 6 mai, 22 élèves apprentis boulangers se sont rendus en Normandie pour tenter de façonner le meilleur croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. ainsi que la meilleure proposition créative sur le thème « Se jouer des contraintes ». Ces jeunes talents n'ont pas démerité et ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour rendre hommage à la mythique viennoiserie qu'est le croissant.

Après des mois de travail et de préparation et une finale de très haut niveau, les grands gagnants ont enfin été révélés ! Les 2 lauréats se sont démarqués par leur maîtrise de la technique et leur interprétation de la viennoiserie.

Cette victoire prestigieuse représente une belle reconnaissance du travail effectué et sera sans aucun doute un véritable tremplin pour la carrière naissante de ces jeunes talents en boulangerie.

Un grand bravo à Maxime et Alexandre, les 2 lauréats des 20 ans du Concours du meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. !

Alexandre Druart

Lauréat de l'épreuve classique
Formé à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Caudry



Maxime Mudzyk

Lauréat de l'épreuve créative
Formé au Centre de Formation d'Apprenti Hilaire de Chardonnet de Besançon



UN JURY DE HAUTE VOLTIGE

Les candidats ont été départagés par un jury présidé par **Yann Tabourel, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie et Président de l'AAINB, et composé de Meilleurs Ouvriers de France et de boulangers renommés :**

- **Fortier Franck** : Champion du monde de Boulangerie 2024
- **Sacriste Xavier** : Champion du monde de Boulangerie 2024
- **Nolay Fabien** : Champion du monde de Boulangerie 2024
- **Bardet Grégoire** : Champion du monde de Boulangerie 2024 (coach)
- **Paris Gaëtan** : MOF Boulanger 1997
- **Ferrand Patrick** : MOF Boulanger 1994
- **Laumain Alexandre** : 3^{ème} à la coupe d'Europe de Boulangerie en 2015, MOF Boulanger 2023, Champion du Monde 2023 au Best of Mondial du Pain, (Tokyo)
- **Tétard Maximilien** : Champion d'Europe de Boulangerie 2017, catégorie pièce artistique
- **Richard Ludovic** : Champion d'Europe Boulangerie 1997, 2^{ème} place à la Coupe du Monde de Boulangerie 1999, MOF Boulanger 2000
- **David Sylvain** : Chef des ventes France réseau traditionnel chez Isigny Sainte-Mère
- **Frédéric Maxime** : Élu Meilleur Pâtissier de l'année 2022 par le Gault & Millau, chef pâtissier au Cheval Blanc Paris



Lors de la finale, les jeunes sont évalués sur de nombreux critères : la forme, la régularité et le volume, la couleur et le feuilletage, la texture de la mie, la saveur bien sûr ! Mais aussi la capacité d'organisation, la propreté du plan de travail...



**EN QUELQUES CHIFFRES,
LE CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT
AU BEURRE D'ISIGNY A.O.P. 2025 C'EST ...**



11
sélections régionales à travers la France



1
finale à Iffs en Normandie (près de Caen) au Lycée François Rabelais les 5 et 6 mai 2025.



22
finalistes de moins de 20 ans qui participent pour la première fois à un prestigieux concours de boulangerie



3
critères de notation : maîtrise des produits, présentation et qualités organoleptiques.



4
parrains inspirants : les membres de l'Équipe de France Championne du Monde 2024 de boulangerie sacrée lors du Salon Européen.



LE CROISSANT : LA VIENNOISERIE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS !

Le secret d'un croissant parfait ?

La confection d'un croissant ne nécessite pas moins de 12 étapes, réparties sur 6 heures de travail !

La qualité des ingrédients utilisés est primordiale. C'est pourquoi le **Beurre d'Isigny A.O.P. spécial boulangerie** s'est démarqué depuis de nombreuses années. Réputé mondialement pour sa souplesse incomparable et son goût délicat, il est la signature d'un croissant à la hauteur de la tradition française.

Labellisé A.O.P., il est le reflet de l'excellence et du savoir-faire artisanal de la Coopérative et remporte d'ailleurs nombreux prix au Concours Général Agricole depuis près d'un siècle.

La Coopérative Isigny Sainte-Mère

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. 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.

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.