



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

**LES 20 ANS DU CONCOURS DU MEILLEUR  
CROISSANT AU BEURRE D'ISIGNY A.O.P.**

*À vos croissants, prêts, partez !*



**Jusqu'au 15 mars 2025, près de 200 jeunes apprentis  
boulangers ont rivalisé de talent à travers toute la France  
pour tenter de décrocher, en mai prochain en Normandie,  
le prestigieux prix du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.**

Cette année, le **Concours du Croissant** souffle ses 20 bougies, une occasion unique de rendre hommage à l'excellence du terroir normand, au Beurre d'Isigny A.O.P. et de célébrer le savoir-faire exceptionnel de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.

Fondé en 2006 par l'Association nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB) et la Coopérative Isigny Sainte-Mère, ce concours s'est imposé comme une référence dans les parcours d'excellence, réunissant les meilleurs jeunes talents de la boulangerie française.

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 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 boulanger français.

Au total, pendant ces 20 dernières années, plus de 1900 jeunes boulangers en devenir ont concouru lors des sélections pour tenter d'obtenir ce prix d'excellence, accompagnés de nombreux parrains prestigieux aux parcours inspirants : Maxime Frédéric, Chef Pâtissier du Cheval Blanc, Julien Abourmad, co-fondateur de The French Bastards, Deborah Libs, Championne du Monde 2018 en viennoiserie... Tout cela sous l'œil attentif de Yann Tabourel, Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.) 2007 et Président de l'AAINB.

Cette transmission entre grands noms de la profession et jeunes talents incarne parfaitement l'esprit d'excellence et de partage qui fait la renommée de ce concours depuis sa création.

*Les 20 ans du Concours,  
le rendez-vous à ne pas manquer !*



**LE SAVIEZ-VOUS ?**

**L'aventure du Concours du Meilleur Croissant en chiffres :**

*20 ans qui ont façonné l'excellence*

- 🕒 **2006** : Isigny Sainte-Mère et l'Association Nationale des Professeurs en Boulangerie s'associent pour créer le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.
- 📍 **2006** : une seule région participante... La Normandie
- 🏆 **2010** : 7 sélections régionales
- 📍 **Depuis 2023** : 11 régions participantes
- 🍞 **50 000 croissants** réalisés avec passion
- 🧈 **2 tonnes de beurre** de tourage Isigny Sainte-Mère utilisées

**LE CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT  
AU BEURRE D'ISIGNY A.O.P. 2025 :  
UNE COMPÉTITION À SUIVRE JUSQU'EN MAI 2025**

**11**  
**sélections régionales**  
à travers la France dont la première s'est déroulée le 10 décembre dernier à Dijon.

**1**  
**finale à l'Is**  
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.

**UNE ÉQUIPE DE 4 PARRAINS INSPIRANTS**

Pour sa 20<sup>ème</sup> édition anniversaire, le **Concours** accueille quatre parrains passionnés, membres de l'Équipe de France, sacrée Championne du Monde 2024 de boulangerie lors du Salon Européen.

Chacun incarne une spécialité de l'art boulanger : **Xavier Sacriste** la créativité artistique, **Franck Fortier** l'excellence du pain, et **Fabien Nolay** la viennoiserie, sous l'œil averti de leur coach **Grégoire Bardet**.  
Tout au long de l'événement, ces artisans partageront leur expertise avec les apprentis boulangers, pour leur transmettre l'amour du métier et leur apprendre à sublimer la tradition française.

Ils seront également entourés d'un jury prestigieux, 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)
- **Tabourel Yann** : MOF Boulanger 2007, Président de l'AAINB
- **Paris Gaëtan** : MOF Boulanger 1997
- **Ferrand Patrick** : MOF Boulanger 1994
- **Laumain Alexandre** : 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> place à la Coupe du Monde de Boulangerie 1999, MOF Boulanger 2000
- **Prochasson Fabrice** : MOF Cuisine 1996
- **Frédéric Maxime** : Élu Meilleur Pâtissier de l'année 2022 par le Gault & Millau, chef pâtissier au Cheval Blanc Paris



**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 !**

Bien que la recette du croissant perdure à travers le temps, la qualité des ingrédients est primordiale. Et pour sublimer cette viennoiserie iconique, rien de tel que le **Beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage**, réputé mondialement pour sa douceur incomparable et son goût délicat, 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.**

**L'A.O.P. en quelques mots...**

L'**Appellation d'Origine Protégée** est un label de qualité officiel européen qui certifie que la production du beurre est réalisée dans une zone géographique bien définie, c'est-à-dire à proximité d'Isigny-sur-Mer. Les producteurs doivent se conformer à un **cahier des charges précis**, garantissant le respect des **méthodes de fabrication traditionnelles**. C'est toute cette démarche qui fait la réputation et la **qualité** de ce beurre inimitable.

Pour les professionnels de la boulangerie, ce beurre est incontournable car il confère à chaque réfection un croissant caractéristique et son goût si réconfortant de beurre frais...

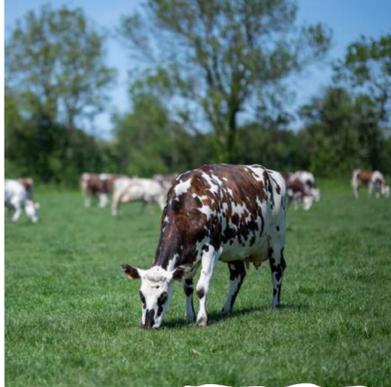
*C'est pour toutes ces raisons qu'il est la star du Concours !*



**À L'ORIGINE DE CE BEURRE ICONIQUE : UN TERROIR D'EXCEPTION**

Depuis 1909, au cœur de la Normandie, Isigny Sainte-Mère incarne la rencontre entre tradition et modernité. Réputée mondialement pour la qualité de ses produits laitiers, dont le célèbre Beurre d'Isigny A.O.P., la Coopérative valorise un terroir unique.

Le lait utilisé pour fabriquer les produits Isigny Sainte-Mère aux **qualités organoleptiques** inégalées est collecté dans la baie des Veys, entre le bocage et les marais du Cotentin et du Bessin. Cette zone offre aux vaches une terre de pâture et une herbe abondante d'une **rare qualité**, faisant toute la renommée des produits de la Coopérative à travers le monde !



**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 apprentis.

Événement réservé à la presse. Pour toute demande d'information, et pour assister à une épreuve régionale ou à la finale, contactez : **Agence Monet**

