



Communiqué de presse  
20 janvier 2025

CONCOURS DU MEILLEUR  
**CROISSANT**  
au BEURRE D'ISIGNY AOP

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

**Les jeunes apprentis boulangers des régions  
en pleine sélection**

**RHÔNE-ALPES - LUNDI 3 FÉVRIER 2025  
CFMDA LUCIEN RAVIT DE LIVRON-SUR-DRÔME (26)**



**Depuis le 10 décembre 2024 et jusqu'au 7 mai 2025,  
près de 200 jeunes apprentis boulangers s'affronteront  
aux quatre coins de la France pour tenter de décrocher, en mai prochain,  
le prestigieux prix de Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.**

Fondée en 2006 par l'Association nationale des Professeurs de Boulangerie (AINB) et la Coopérative Isigny Sainte-Mère, cette compétition met à l'honneur le patrimoine boulanger français et s'est imposée comme une référence dans les parcours d'excellence. Destinée aux jeunes apprentis boulangers de moins de 20 ans en formation, elle incarne parfaitement l'esprit de transmission intergénérationnelle.

Cette année, **le Concours du Croissant célèbre ses 20 ans**, une occasion unique de rendre hommage à **l'excellence du terroir** et de **valoriser le savoir-faire d'exception** requis pour réaliser ce **symbole incontournable de la viennoiserie**.

**À travers cet anniversaire, c'est tout un art de vivre et une tradition boulangère qui sont mis à l'honneur.**

## La sélection régionale Rhône-Alpes

**Le 3 février prochain au Centre de Formation Multipro Drôme Ardèche de Livron-sur-Drôme (26)**, 26 élèves apprentis boulangers, préalablement sélectionnés et tous âgés de moins de 20 ans, auront pour mission de réaliser une fournée de croissants au Beurre de tourage A.O.P. Isigny Sainte-Mère afin de séduire le jury.

A l'issue de cette journée de compétition, **2 candidats** seront sélectionnés pour poursuivre l'aventure lors de **la finale nationale des 5, 6 et 7 mai 2025 qui se déroulera en Normandie** au lycée hôtelier François Rabelais à côté de Caen.

Lors de cette ultime étape du concours, les participants feront face à un nouveau défi avec deux épreuves au programme ! **Ils devront d'abord réaliser 12 croissants, puis revisiter une viennoiserie en respectant un thème imposé.**

Le jury, composé de professionnels de renom dans le domaine de la boulangerie, de Meilleurs Ouvriers de France, des organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, sera accompagné de parrains aussi passionnés qu'inspirants pour évaluer les participants.

## Une équipe de 4 parrains inspirants



Pour sa 20<sup>e</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. Ils s'illustrent chacun dans une spécialité et incarnent l'art de la boulangerie dans toute sa diversité. **Xavier Sacriste** a été reconnu lors du Salon pour la créativité de sa pièce artistique, **Franck Fortier** pour l'excellence de son pain et **Fabien Nolay** pour sa viennoiserie.

Accompagnés de leur coach **Grégoire Bardet**, ils seront présents tout au long du Concours pour apporter leur savoir-faire et leur expertise à tous les apprentis boulangers.

## OÙ ET QUAND ?

### Sélection régionale Rhône-Alpes

Lundi 3 février 2025  
au CFMDA Lucien Ravit  
5 rue de la Sablière  
26250 Livron-sur-Drôme

### Le croissant : la viennoiserie préférée des Français !

**Le saviez-vous ?** La confection d'un croissant ne nécessite pas moins de 12 étapes réparties sur 6h de travail ! Bien que la recette du croissant perdure à travers le temps, la qualité des ingrédients est indispensable. Et pour cela, quoi de mieux que le beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage dont la qualité et le goût délicat sont inégalables. Très souple et à la fois ferme et malléable, ce beurre garantit un feuillage délicat et très croustillant.



#### **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.

