*Communiqué de presse*
*4 février 2025*

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

## RÉSULTATS : SÉLECTION RÉGIONALE RHÔNE-ALPES

### L'aventure croustillante continue !

**La 2ème sélection régionale, a eu lieu en région Rhône-Alpes ce lundi 3 février, au CFMDA Lucien Ravit de Livron-sur-Drôme.**

Lors de cette journée, 26 élèves apprentis boulangers de la région, préalablement sélectionnés et tous âgés de moins de 20 ans, ont eu pour mission de réaliser une fournée de croissants, aussi bons que beaux, afin de séduire le jury.

Parmi ces talents, 2 candidats ont été sélectionnés pour poursuivre l'aventure lors de la **finale des 5, 6 et 7 mai 2025.** Elle se déroulera au **Lycée Hôtelier François Rabelais à Ifs en Normandie**, sous l'œil averti de leurs 4 parrains, membres de **l'Équipe de France Championne du Monde 2024 de boulangerie, sacrée lors du Salon Europain.**

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**.

# LAURÉATS

***1er prix***

**Tom MARCHAND**
*Formé au Campus de Groisy (74)*

***2ème prix***

**Younes ATOUB**
*Formé au Campus de Groisy (74)*

**Ils représenteront fièrement la région Rhône-Alpes lors de la grande finale.**

**Félicitations à eux !**

Pour cette dernière étape du concours un nouveau défi attendra les participants : ils devront d'abord confectionner 12 croissants puis une viennoiserie revisitée selon un thème imposé. Aux côtés des 4 parrains, le jury qui évaluera les participants sera constitué de professionnels reconnus de la boulangerie, de Meilleurs Ouvriers de France, d'organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.

Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P 2025 en quelques chiffres :

**> 11 sélections régionales** à travers la France + 1 finale en Normandie les 5, 6 et 7 mai

**> 22 finalistes** au total

**> 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 Europain**

## 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.*