

12^{ème} édition du concours national du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P.

Sélection Normandie

mercredi 5 avril 2017

à l'INBP de Rouen

Le **Concours du Meilleur Croissant au beurre d'Isigny A.O.P** est de retour pour une **nouvelle édition 2017** aussi gourmande que palpitante.

La sélection **Normandie** se tiendra le **05 avril** prochain, à Rouen, à l'INBP à partir de 09h30.

Initié par la **Coopérative Isigny Sainte-Mère**, en partenariat avec l'**Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AAINB)**, le **Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny AOP** compte **cette année 9 régions participantes représentant une centaine de centres de formations**. Il est ouvert aux élèves en formation, présélectionnés dans chaque établissement à raison de 1 ou 2 élèves par centre.



Le partage...

Ce rendez-vous annuel devenu incontournable a été créé dans l'idée de **véhiculer des valeurs humaines**, de transmettre un savoir-faire aux jeunes générations et l'excellence des matières premières.

Le croissant...tout un art !

Sous le regard attentif d'un jury composé d'organisateur du concours, d'enseignants et de représentants de la Coopérative, les 18 élèves devront réaliser et présenter chacun 24 croissants. Ils seront jugés sur leur capacité à **exploiter les atouts du beurre AOP d'Isigny, la présentation** (forme, texture, couleur...) **et les qualités gustatives des croissants**. Les résultats seront proclamés à partir de 16h00...**les 2 premiers candidats seront en route pour la Finale Nationale qui se déroulera le 24 mai 2017 à Paris**.

Soutenez dès à présent les élèves de votre région !

*Les produits de la coopérative Isigny Sainte-Mère sont élaborés dans la tradition et le respect de la qualité, entre le bocage et les marais du Bessin et du Cotentin. Le terroir d'Isigny a acquis sa réputation de grand cru laitier dès le XVI^{ème} siècle. **Le beurre Isigny Sainte-Mère est un beurre d'exception, récompensé régulièrement au Concours Général Agricole. Le beurre d'Isigny AOP spécial tourage est un beurre spécialement adapté aux professionnels. Il jouit d'une excellente souplesse, indispensable à la réalisation d'un feuilletage permettant l'obtention de viennoiseries au goût subtil et inimitable, à la fine odeur de beurre Isigny Sainte-Mère.***

Pour toute demande d'accréditation pour assister à l'épreuve, de visuels, interviews,...

Service de Presse : VFC Relations Publics

Linda Amsellem – lamsellem@vfcrcp.fr - Tél. : 01 47 57 74 22

Valérie Langlois - vlanglois@vfcrcp.fr - Tél. : 01 47 57 67 77