



Communiqué de presse
Caen, 16 mai 2018

Résultats

Finale Nationale du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P. 13^{ème} édition - Ifs (Calvados)

Capucine Petit, élève à l'École de Boulangerie Pâtisserie de Paris, a remporté la 13^{ème} édition du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny A.O.P., qui se déroulait au Lycée François Rabelais de Ifs en Normandie. Elle a brillé sur les deux catégories du concours : « Croissant » et « Viennoiserie revisitée ».

Lauréate de la sélection Paris Île-de-France, Capucine Petit a su convaincre le jury composé de **Damien Dedun** (Quartier du Pain de Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France), **Valentin Levrard** (enseignant), **tous les deux Champions d'Europe de Boulangerie**, et **Cyrille Van Der Stuyft** (Meilleur Ouvrier de France). Face aux 20 autres apprentis boulangers venus de toute la France, elle a su exploiter les atouts du beurre d'Isigny A.O.P. spécial tourage et faire un croissant suivant un cahier des charges précis : taille, forme, régularité, feuilletage, texture, goût... Le croissant doit être aussi beau que bon !



Elle remporte un stage professionnel en boulangerie à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie à Rouen.

Résultats de la 2^{ème} à la 5^{ème} place

- 2 – Bertille Bodin – Lycée Louis Guilloux – Rennes (Ille-et-Vilaine)
- 3 – Imran Badin – Lycée La Renaissance – Saint Paul (La Réunion)
- 4 – Louis Mathurel – INBP Rouen – Rouen (Seine-Maritime)
- 5 – Alaa Letaief – CFA Georges Frêche – Montpellier (Hérault)

« Depuis 13 ans, Isigny Sainte-Mère met en lumière le travail des jeunes à l'occasion de ce concours. Car si un beurre d'excellence est irremplaçable, le savoir-faire traditionnel d'un boulanger l'est tout autant ! »

Daniel Delahaye, Directeur Général de la Coopérative Laitière Isigny Sainte-Mère



Crédit photos : ©Isigny Sainte-Mère



À destination des élèves en formation, ce concours initié par la **Coopérative Isigny Sainte-Mère**, en partenariat avec l'**Association Nationale des Professeurs de Boulangerie (AINB)** a pour vocation de transmettre un savoir-faire traditionnel à la future génération de boulangers.

Concours du croissant revisité

Cette année, le chausson aux pommes était à l'honneur et a dû être revisité par les candidats. Les réalisations ont été évaluées par un jury spécifique composé de Daniel Delahaye (Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère), Alain Marie, M.O.F. et Angélique Garaud, Meilleur Jeune Boulangère de France 2016. Palmarès : 1/ Capucine Petit (Paris) 2/ Kenny Mandiau (Prouvy) 3/ Louis Mathurel (Rouen)



Feuilleté Pomme d'Amour réalisé par Capucine Petit

De gauche à droite : Daniel Delahaye (Directeur Général d'Isigny Sainte-Mère), Angélique Garaud (Jurée), Damien Dedun (Juré), Cyrille Van Der Stuyft (Juré), Imran Badin (Lauréat), Alaa Letaief (Lauréat - derrière), Bertille Bodin (Lauréate - au milieu), Capucine Petit (Lauréate - devant), Valentin Levrard (Lauréat), Pierre Serais (Président de la Maison de la Boulangerie du Calvados) et Louis Mathurel (Lauréat)



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 XVIème siècle. **Le beurre Isigny Sainte-Mère est un beurre d'exception, récompensé régulièrement au Concours Général Agricole. Le beurre d'Isigny A.O.P. 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.



Service de Presse : VFC Relations Publics

Agathe Cros – acros@vfcrp.fr - Tél. : 01 47 57 85 62 – 06 78 62 75 62

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