



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulangerie-Pâtisserie Française

Le meilleur croissant de France est breton !

Baptiste Cortais, boulanger de l'Ille-et-Vilaine, a remporté la première édition du Concours national du meilleur croissant au beurre. Il s'est démarqué des 18 autres lauréats boulangers venus de toute la France qui se sont affrontés du 28 au 30 octobre à l'initiative de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Jean-Claude Chisson, de la Charente-Maritime, et Serge Imhoff, boulanger du Haut-Rhin, se sont hissés sur les 2^e et 3^e marches du podium.

Paris, le 30 octobre 2019. L'objectif de ce nouveau concours, orchestré par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF), est de mettre en valeur la viennoiserie maison. « *C'est un combat majeur de notre profession car ce produit emblématique de l'art de vivre à la française est l'expression concrète du talent et du savoir-faire des boulangers* », déclare Dominique Anract, président de la CNBPF.

À l'heure où les produits industriels fleurissent, les artisans boulangers entendent réaffirmer haut et fort leur différence, en défendant la qualité artisanale et la fabrication maison. « *Le croissant d'artisan, c'est nous et seulement nous les artisans !* », rappelle Dominique Anract. Ce concours est l'une des étapes du plan de communication initié depuis le début de l'année par la CNBPF (affiche, vidéo, formations...). « *Le film "Croissant d'amour", présenté en avant-première lors de la remise des prix de ce Concours national, est là pour le rappeler aux consommateurs* ».

Cette toute première édition s'est déroulée de lundi à mardi, dans le cadre prestigieux de l'Ecole de l'hôtellerie, de la gastronomie et du luxe, à Ferrières-en-Brie, en Seine-et-Marne. Issus des sélections départementales et régionales, les 19 finalistes avaient 5 heures pour produire et présenter 30 croissants au beurre traditionnels. Sous la présidence de Jean-Yves Gautier, un des meilleurs ouvriers de France et président de la commission Qualité, Innovation et Formation de la CNBPF, le jury était composé de 6 professionnels qui ont départagé les candidats sur quatre critères : cuisson, forme/aspect/régularité, saveur et odeur, texture/fondant/feuilletage.

3 boulangers de talent sur le podium

Âgé de 29 ans et originaire de la Mayenne, Baptiste Cortais a commencé son apprentissage à 14 ans, avant de multiplier les expériences professionnelles dans l'Ouest. « *La viennoiserie m'a toujours plu* », explique-t-il. « *La pratique et les concours m'ont amené jusqu'au niveau national. C'est une très bonne chose qu'un concours du croissant soit organisé, cela valorise notre métier et notre savoir-faire face à une concurrence industrielle toujours présente.* »

Issu d'une grande famille de boulangers, Jean-Claude Chisson, 59 ans, était établi sur la presqu'île d'Arvert avant de venir à La Rochelle. Friand de défi, il avait déjà participé à de nombreuses compétitions et à la « Meilleure Boulangerie de France » sur M6 en 2015.

Âgé de 49 ans, Serge Imhoff est un boulanger récompensé de multiples fois, dès son plus jeune âge avec le titre de meilleur apprenti boulanger du Haut-Rhin en 1985. installé à son compte depuis 2001, son entreprise compte 11 personnes et 5 apprentis. Il y propose des produits de boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

Toute l'équipe de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française se tient à votre disposition pour vos éventuelles demandes d'informations et de reportages.

Contact presse : Claire Vicario - 06 72 48 00 67 - contact@media-pass.fr



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Baptiste Cortais

Jean-Claude Chisson

Serge Imhoff

Contact presse : Claire Vicario - 06 72 48 00 67 - contact@media-pass.fr

