



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulangerie-Pâtisserie Française

Le 1er Concours national du meilleur croissant au beurre

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise le 1er Concours national du meilleur croissant au beurre, du 28 au 30 octobre, dans le cadre de la prestigieuse École de l'excellence à la française, à Ferrières-en-Brie, près de Paris. Venus de toute la France, 19 lauréats s'affronteront pendant 5 heures pour tenter de décrocher le précieux titre.

Paris, le 17 octobre 2019. On connaissait le Concours national de la meilleure baguette de tradition française, organisé depuis six ans en marge de la Fête du pain. Voici aujourd'hui le Concours national du meilleur croissant au beurre. La toute première édition se déroulera du 28 au 30 octobre, dans le cadre prestigieux de l'École de l'hôtellerie, de la gastronomie et du luxe, à Ferrières-en-Brie, en Seine-et-Marne. 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](#)...).

19 candidats en lice

Issus des sélections départementales et régionales, les 19 finalistes s'affronteront pendant 5 heures. Chacun devra 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 de la Qualité et de la Formation de la CNBPF, le jury sera composé de 6 professionnels. À charge pour eux de départager les candidats sur quatre critères : cuisson, forme/aspect/régularité, saveur et odeur, texture/fondant/feuilletage.

La remise des prix se déroulera le mercredi 30 octobre, à 15h, dans le grand salon du château de Ferrières. Ce premier concours sera parrainé par Damien Dedun, champion d'Europe de boulangerie en 2017 catégorie viennoiserie.

« *Le croissant est un produit phare de la boulangerie artisanale, un symbole du plaisir gourmand et un emblème de la gastronomie française. Le film "Croissant d'amour", que nous présenterons en avant-première lors de la remise des prix de ce Concours national, sera là pour le rappeler aux consommateurs* », souligne Dominique Anract.

Vous êtes invités à participer aux épreuves du concours, ainsi qu'à la remise des prix. Voici les différentes étapes du concours :

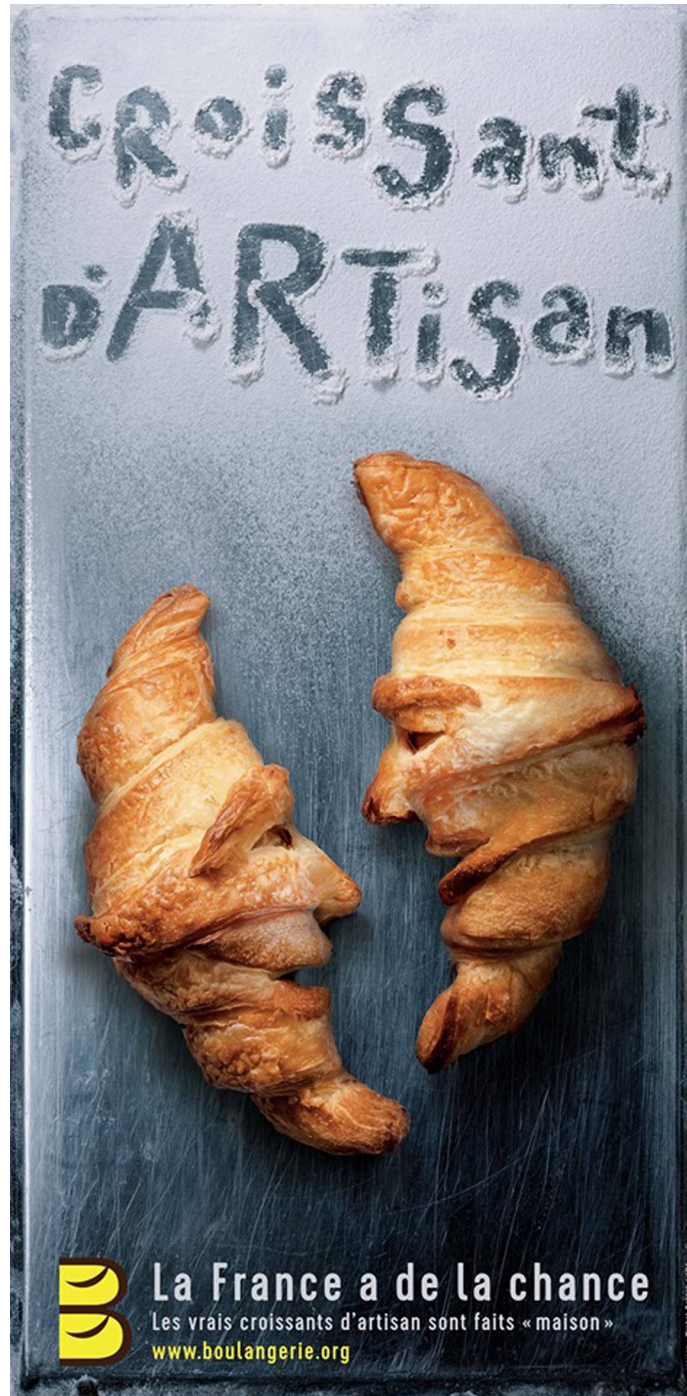
- Lundi 28 octobre : préparation du 1er groupe (17h15 à 18h45)
- Mardi 29 octobre : épreuves du 1er groupe (8h à 13h) et préparation du 2e groupe (17h15 à 18h45)
- Mercredi 30 octobre : épreuves du 2e groupe (8h à 13h) et remise des prix (15h)

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



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

