



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE

— 7^E ÉDITION —

DOSSIER DE PRESSE

Le mardi 2 et mercredi 3 juin 2026 à Saint-Benoît (86)

À LA CONQUÊTE DU CROISSANT IDÉAL !

Pour la 7^{ème} édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre, les passionnés de viennoiserie ont rendez-vous au Centre de Métiers et de l'Artisanat Formation (CMA Formation) de Saint-Benoît, dans la Vienne (86). Le mardi 2 et le mercredi 3 juin 2026, ces 2 journées seront placées sous le signe du savoir-faire et de la gourmandise.

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ce concours met en lumière le talent et la maîtrise des artisans boulangers venus de toute la France pour célébrer l'un des grands classiques de la viennoiserie française : le croissant au beurre.

Pendant 2 jours, un jury composé de professionnels évaluera avec exigence les réalisations des candidats afin de décerner le titre tant convoité de « Meilleur Croissant au Beurre ». Feuilletage régulier, texture aérienne, croustillant et goût authentique de beurre seront au cœur de l'appréciation.

À Saint-Benoît, cette nouvelle édition promet de mettre en lumière l'excellence et la passion qui animent chaque jour les artisans de la boulangerie française.

SOMMAIRE

- 3 La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)
- 5 Les 5 indices d'un grand croissant
- 6 Interview de Lilian Pensuet, Lauréat 2025 du concours
- 8 Dans les coulisses de la fabrication d'un croissant
- 9 Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
- 10 Le croissant compagnon des petits moments de la journée
- 11 Croissant, Kipferl, cornetto : quelles différences ?

AUX ORIGINES DU CROISSANT

Si le croissant est aujourd'hui un symbole de la boulangerie française, son histoire commence ailleurs. Son ancêtre serait le kipferl, une pâtisserie en forme de croissant consommée en Autriche depuis plusieurs siècles. Introduit en France au 19^{ème} siècle par des boulangers venus de Vienne, il est alors transformé par les artisans français grâce à l'utilisation de la pâte levée feuilletée au beurre. C'est cette évolution qui donnera naissance au croissant tel que nous le connaissons aujourd'hui : une viennoiserie croustillante, au feuilletage délicat et au parfum de beurre.



LA PAROLE AU PRÉSIDENT

Pourquoi le croissant occupe-t-il une place aussi importante dans la boulangerie française ?

Le croissant est un produit emblématique de la boulangerie-pâtisserie française. La France est l'un des derniers endroits au monde où l'on trouve encore des croissants nature, simplement au beurre, sans garniture. À l'international, le croissant est devenu un support que l'on décline avec du fondant, des amandes ou des fourrages variés. On reste attaché à une forme de pureté et d'exigence. Le croissant, c'est avant tout le feuilletage, la fermentation et le goût du beurre. Ce sont ces 3 éléments qui en font un produit exceptionnel.

Le croissant est-il toujours un produit du matin ?

Majoritairement, oui. C'est un incontournable du petit-déjeuner, au même titre que la baguette. Mais il est aussi consommé à d'autres moments : au goûter, à la sortie de l'école ou pour une petite pause dans l'après-midi. On voit même apparaître des usages salés, avec des croissants garnis façon sandwich. Mais cela reste encore marginal en France, contrairement à l'étranger.

Justement, faut-il faire évoluer le croissant vers plus de créativité ?

Cela va sûrement venir, mais toujours avec finesse. Si on surcharge un croissant, il perd son intérêt. Ce qui fait la force du croissant, c'est justement qu'il se suffit à lui-même. On n'a pas besoin d'en rajouter pour apprécier un produit de qualité.

Le coût de fabrication est-il aujourd'hui un enjeu pour les boulangers ?

Oui, notamment à cause du beurre et des œufs, dont les prix ont fortement augmenté. Le beurre représente environ 30 % du coût de fabrication d'un croissant. Malgré cela, le croissant reste un produit accessible. Quand on considère le temps de fabrication et les matières premières, cela reste un produit très abordable, surtout comparé à l'étranger où les prix sont souvent plus élevés.

Dominique ANRACT
Président de la Confédération
Nationale de la Boulangerie-
Pâtisserie Française





La diversité des croissants en France est-elle une richesse ?

Absolument. Chaque boulanger a sa recette, ses techniques et ses matières premières. Entre les farines, les beurres et les méthodes de travail, on peut quasiment parler de milliers de croissants différents. Cette diversité fait partie de notre patrimoine. Et elle est aussi liée à une logique de circuits courts : les boulangers travaillent avec des fournisseurs locaux, ce qui influence directement le produit final.

Et pour faire un bon croissant, il faut un bon tourier ! Est-ce que vous pouvez nous en dire plus ?

Le tourier est celui qui réalise le feuilletage, en « faisant les tours » de pâte. C'est un métier à la croisée de la boulangerie et de la pâtisserie et qui joue un rôle absolument central dans la qualité du croissant. C'est lui qui maîtrise la régularité des couches, la précision du geste et le respect des temps. Aujourd'hui, il y a une véritable reconnaissance de ce métier avec des formations spécifiques. On compte déjà environ 85 écoles qui enseignent cette spécialisation. C'est un métier en plein essor et indispensable à l'excellence artisanale.

Qu'est-ce qui motive les participants à ce concours ?

Il y a ceux qui aiment la compétition et ceux qui se prennent au jeu, mais tous cherchent à atteindre un niveau d'excellence. Le concours impose des règles strictes, des pénalités et une exigence technique élevée. Et les retombées sont importantes : reconnaissance locale, augmentation du chiffre d'affaires et visibilité médiatique. Un lauréat national devient une véritable star !

Le concours impose-t-il des règles précises sur le produit présenté ?

Oui, bien sûr. Il s'agit d'un croissant au beurre, et surtout d'un croissant courbé. C'est une exigence du règlement : le véritable croissant au beurre est courbé. Ce type de détail montre à quel point on est attaché à la tradition et à l'authenticité.

Quel conseil donneriez-vous aux candidats ?

S'entraîner, encore et encore. Le niveau est très élevé et il n'y a quasiment plus de mauvais produits en finale. Il faut rester fidèle à sa recette, ne pas improviser au dernier moment et maîtriser parfaitement les gestes. En concours, le stress peut faire perdre ses moyens, donc il faut sécuriser ce que l'on sait faire.

LES 5 INDICES D'UN GRAND CROISSANT

Derrière l'apparente simplicité d'un croissant au beurre se cache un véritable savoir-faire artisanal. La qualité de cette viennoiserie repose sur la maîtrise de la pâte levée feuilletée, sur le choix des ingrédients et sur la précision du geste du boulanger. Découvrons les 5 indices qui permettent de reconnaître un croissant parfaitement réussi.

1. UN FEUILLETAGE RÉGULIER

Le feuilletage est l'un des premiers éléments observés. Les couches de pâte doivent être fines, régulières et bien développées. Ce résultat est obtenu grâce au tourage, une étape qui consiste à incorporer le beurre dans la pâte par des pliages successifs. Un feuilletage réussi garantit légèreté et développement à la cuisson.

2. UNE COLORATION DORÉE ET UNIFORME

La cuisson joue un rôle essentiel dans la qualité du croissant. Celui-ci doit présenter une belle couleur dorée, homogène sur l'ensemble du produit. Cette teinte est le résultat d'une dorure bien appliquée et d'une cuisson maîtrisée, qui permet d'obtenir une croûte légèrement croustillante.

3. UN PARFUM DE BEURRE CARACTÉRISTIQUE

L'odeur est également un indicateur important. Un bon croissant dégage un parfum gourmand de beurre et de pâte légèrement toastée. La qualité du beurre utilisé, ainsi que la fermentation de la pâte, contribuent largement à cette signature aromatique.

4. UNE MIE LÉGÈRE ET ALVÉOLÉE

À l'intérieur, la mie doit être souple, légère et bien alvéolée. Ces alvéoles témoignent d'une fermentation réussie et d'un bon développement de la pâte pendant la cuisson. Une mie trop compacte ou trop sèche est souvent le signe d'un feuilletage ou d'une fermentation mal maîtrisés.

5. UN ÉQUILIBRE ENTRE CROUSTILLANT ET FONDANT

Enfin, la dégustation confirme la qualité du produit. Le croissant doit offrir une texture équilibrée : une enveloppe extérieure légèrement croustillante qui se brise délicatement, laissant place à un cœur fondant et aérien. Cet équilibre entre croûte et mie fait toute la richesse de cette viennoiserie emblématique.

LILIAN PENSUET

Lauréat du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre 2025

À 21 ans, Lilian Pensuet travaille au sein de la boulangerie familiale La Petite Catalane, située à Villeneuve-de-la-Raho (66), près de Perpignan. Plongé dès l'enfance dans le fournil, il s'est naturellement orienté vers le métier qu'il pratique depuis avec sérieux et exigence : CAP pâtisserie, CAP boulangerie, brevet professionnel et actuellement brevet de maîtrise. Habitué des concours, qu'il considère comme un moyen de progresser, il s'est illustré en 2025 en remportant le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre après avoir déjà été sacré Meilleur Apprenti de France et Champion de France junior du Pain au Chocolat. Derrière ce parcours, une même ligne directrice : comprendre la matière, travailler les fondamentaux et ne jamais perdre le plaisir.

COMPRENDRE LA MATIÈRE, C'EST ÇA QUI FAIT PROGRESSER !

Comment est née votre envie de faire ce métier ?

C'est avant tout une histoire de famille. J'ai grandi dans la boulangerie, c'était donc quelque chose de naturel pour moi, presque une évidence. Et comme je n'étais pas forcément très à l'aise à l'école, ça m'a permis de trouver une voie qui me correspond vraiment. Le côté manuel, concret, c'est ce qui m'a tout de suite parlé !

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans ce métier aujourd'hui ?

Ce que j'aime, c'est de partir de matières simples, brutes, comme la farine, l'eau, le sel, et d'arriver à créer quelque chose. Mais surtout, ce qui me plaît, c'est de comprendre. Parce que ça ne marche jamais exactement pareil. La pâte réagit différemment selon les conditions, donc on est obligé d'analyser, de s'adapter, de réfléchir. C'est vraiment cette recherche-là qui m'anime au quotidien.

Pourquoi parle-t-on de « matière vivante » en boulangerie ?

La pâte est vivante. Elle évolue en fonction du temps, de la température, des matières premières et même des saisons. Et malgré tout ça, le but reste de sortir un produit régulier tous les jours. Donc il faut constamment s'adapter, ajuster. C'est exigeant, mais c'est aussi ce qui rend le métier passionnant.



Vous avez déjà un beau parcours en concours. Qu'est-ce que cela vous apporte concrètement ?

Les concours, pour moi, c'est vraiment un accélérateur. On n'est jamais prêt à 100%, mais justement, c'est ce travail de préparation qui fait avancer. On va plus loin dans les détails, on cherche à comprendre, on se remet en question beaucoup plus. Et puis ça permet aussi de mettre en valeur le savoir-faire artisanal. On en ressort toujours grandi, avec plus d'expérience.

Pourquoi avoir choisi le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre ?

Parce que c'est un produit emblématique et que j'aime les classiques. Le croissant, ça paraît simple, mais c'est en réalité très compliqué à maîtriser parfaitement. C'est un produit que j'ai beaucoup travaillé, notamment avec le tourage, donc forcément ça m'attirait. Et puis c'est typiquement le genre de produit où on peut toujours chercher à faire mieux.

Le tourage est-il une technique très exigeante ?

Oui, c'est très technique. Pour moi, la viennoiserie, c'est vraiment le lien entre la boulangerie et la pâtisserie. Il y a la fermentation, comme en boulangerie, mais aussi la précision et le travail du détail, comme en pâtisserie. Et aujourd'hui, on voit que les deux se rapprochent de plus en plus. Ça rend le travail encore plus intéressant.

Pour vous, qu'est-ce qu'un bon croissant ?

Déjà, ça commence par de bonnes matières premières. Un bon beurre, c'est essentiel. Ensuite, il faut un bon équilibre : du croustillant, du fondant, du goût, une belle couleur et une bonne texture. Et au-delà de ça, il y a aussi l'envie. Ça peut paraître simple, mais si on ne met pas d'envie dans ce qu'on fait, ça se ressent forcément dans le produit !

Comment vous vous êtes préparé au concours ?

Beaucoup d'entraînement, vraiment. Et surtout beaucoup d'erreurs. Mais c'est ça qui fait progresser.

À chaque fois, il faut se demander pourquoi ça n'a pas marché et comment s'améliorer. J'ai aussi essayé de me mettre dans des conditions proches du concours, notamment en travaillant avec des matières premières différentes pour apprendre à m'adapter.

Comment avez-vous géré le stress ?

J'ai essayé de rester concentré du début à la fin, de ne pas me disperser. Je me suis vraiment mis dans l'idée de faire ce que je savais faire, comme à l'entraînement et de dérouler le plus proprement possible.

Qu'est-ce que vous avez ressenti quand on annonce le résultat ?

C'est beaucoup d'émotion, forcément. Mais ce qui me vient en premier, c'est la fierté pour toutes les personnes qui m'ont aidé. Parce qu'on ne réussit pas seul. Ma famille, mes formateurs, les gens qui m'ont conseillé, c'est aussi leur réussite !

Ce titre a-t-il changé quelque chose pour la boulangerie familiale ?

Oui, sur le moment, il y a eu une vraie hausse des ventes. Les gens viennent pour goûter. Mais surtout, ça apporte une reconnaissance. Et ça met aussi une forme de pression positive : continuer à faire aussi bien, voire mieux. On ne peut pas se reposer sur un titre !

On a presque l'impression d'un discours de sportif...

Oui, ça se rapproche beaucoup. Il y a l'entraînement, la régularité, le mental. Il faut trouver le bon équilibre. Trop s'entraîner sans plaisir, ça ne marche pas. Pas assez non plus, c'est un ajustement permanent.

Quels sont vos prochains objectifs ?

Continuer à progresser, développer la boulangerie familiale, et peut-être participer à d'autres concours, comme celui de la baguette de tradition. Parce que ce sont des produits classiques, et c'est ça qui m'attire le plus.

LE PODIUM 2025

Ils étaient 19 artisans boulangers venus de toute la France à se mesurer lors de la 6^{ème} édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre, organisée à Livron-sur-Drôme (26). Après plusieurs épreuves et dégustations attentives, le jury a rendu son verdict et désigné les 3 artisans qui ont su convaincre par la qualité de leur feuilletage, la régularité de leur viennoiserie et l'équilibre des saveurs.

1^{ère} place : Lilian Pensuet
Boulangerie La Petite Catalane
Villeneuve-de-la-Raho (66) - Occitanie

2^{ème} place : Samuel Dejonghe
Boulangerie Dejonghe
Les Attaques (62) - Hauts-de-France

3^{ème} place : Dylan Da Silva
Boulangerie Des Racines et du Pain
Clamart (92) - Île-de-France



DANS LES COULISSES DE LA FABRICATION D'UN CROISSANT

Derrière un croissant au beurre se cache un travail long et précis. Sa fabrication repose sur plusieurs étapes essentielles qui permettent d'obtenir le feuilletage et la texture caractéristiques de cette viennoiserie.

LA DÉTREMPE

Tout commence par la préparation de la pâte, appelée détrempe. Elle est réalisée à partir de farine, d'eau ou de lait, de levure, de sucre, de sel et d'une petite quantité de beurre. La pâte est ensuite laissée au repos afin de permettre à la fermentation de commencer.

LE TOURAGE

C'est l'étape clé du feuilletage. Une plaque de beurre est incorporée dans la pâte, puis celle-ci est pliée et étalée à plusieurs reprises. Ces pliages successifs créent les couches de pâte et de beurre qui donneront le feuilletage du croissant.

LE FAÇONNAGE

La pâte feuilletée est ensuite étalée puis découpée en triangles. Chaque triangle est roulé sur lui-même pour former la célèbre forme de croissant.

L'APPRÊT

Les croissants façonnés reposent à nouveau afin que la pâte lève. Cette étape permet au produit de développer sa légèreté et son volume.

LA CUISSON

Les croissants sont dorés puis enfournés. Sous l'effet de la chaleur, les couches de pâte et de beurre se séparent et se développent, créant le feuilletage croustillant à l'extérieur et la mie légère à l'intérieur.

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE

Chaque année, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française met à l'honneur l'un des grands classiques de la viennoiserie française en organisant le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre. Pour sa 7^{ème} édition, ce rendez-vous professionnel réunit les meilleurs artisans boulangers venus de toutes les régions de France, sélectionnés à l'issue des concours régionaux. Leur objectif ? Démontrer leur maîtrise du feuilletage et tenter de décrocher le titre de Meilleur Croissant au Beurre de France.

UN RENDEZ-VOUS AU CŒUR DE LA FORMATION BOULANGÈRE

L'édition 2026 se déroulera le mardi 2 et le mercredi 3 juin 2026 à CMA Formation Saint-Benoît, dans la Vienne. Pendant 2 jours, ce centre de formation accueillera les finalistes nationaux venus défendre leur savoir-faire autour d'un produit emblématique de la boulangerie artisanale.

UNE ÉPREUVE TECHNIQUE ET EXIGEANTE

Le concours se déroule en deux étapes. La veille de l'épreuve principale, les candidats disposent d'un temps limité pour réaliser certaines préparations, notamment la détrempe de leur pâte levée feuilletée.

Le jour de la compétition, chaque participant dispose de cinq heures maximum pour produire 30 croissants au beurre traditionnels à partir d'un kilogramme de farine. Les croissants doivent respecter un poids précis après cuisson : 60 grammes, avec une tolérance comprise entre 55 et 65 grammes.

Les matières premières indispensables, dont le beurre Charentes-Poitou AOP, ainsi que le matériel professionnel nécessaire à la fabrication sont fournis par l'organisation.

UNE DOUBLE ÉVALUATION

Pour départager les candidats, le concours s'appuie sur 2 jurys complémentaires :

- Le jury de fabrication observe la technique et le déroulement du travail : respect du règlement, organisation, hygiène et maîtrise du tourage.
- Le jury de dégustation analyse quant à lui le produit final en évaluant la cuisson, la qualité du feuilletage, la forme, la régularité, la saveur et la texture de la mie.

LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu le mercredi 3 juin 2026, à 16H. À l'issue des délibérations, 3 lauréats seront distingués. Les autres participants recevront le titre de finaliste national, saluant leur parcours jusqu'à cette ultime étape du concours.

LE REGARD DE LILIAN, LAURÉAT 2025

Vous serez juré lors de l'édition 2026.

Comment allez-vous aborder ce privilège ?

J'ai vraiment très envie de découvrir ça. En tant que candidat, on ne se rend pas compte de ce que ça représente de juger. Là, je vais pouvoir voir ce qui fait réellement la différence, comment on analyse un produit. Ça va être très enrichissant.

Quels conseils donneriez-vous aux candidats 2026 ?

Le premier, c'est de se faire plaisir. Parce que si on

ne prend pas de plaisir à s'entraîner, on ne progresse pas correctement. Et ça se ressent dans le produit final. Ensuite, bien s'entourer, avoir des retours, des conseils et accepter de se remettre en question en permanence.

Quels critères feront la différence selon vous ?

Le respect du produit, la régularité et la capacité à s'adapter, surtout dans des conditions qu'on ne maîtrise pas complètement !

LE CROISSANT, À CHAQUE PETIT MOMENT DE LA JOURNÉE

LE MATIN : L'INCONTOURNABLE DU PETIT-DÉJEUNER

Au réveil, le croissant au beurre est l'un des grands classiques du petit-déjeuner à la française. Avec son feuilletage croustillant et son goût généreux de beurre, il accompagne parfaitement un café, un thé ou un chocolat chaud. Riche en énergie, il apporte l'apport calorique nécessaire pour bien commencer la journée.

LA PAUSE : UN PLAISIR SIMPLE ET RÉCONFORTANT

En milieu de matinée ou dans l'après-midi, le croissant trouve naturellement sa place lors d'une pause gourmande. Facile à emporter et rassasiant, il offre un moment de plaisir simple qui permet de reprendre des forces avant de poursuivre la journée.

LE GOÛTER : UNE VIENNOISERIE QUI SE DÉCLINE

Au goûter, le croissant séduit toutes les générations. Selon les traditions des maisons et la créativité des artisans, il peut prendre différentes formes et aussi se décliner avec des garnitures comme le chocolat ou l'amande. Autant de variations autour d'un même savoir-faire : un feuilletage délicat, croustillant à l'extérieur et fondant à cœur.

LE CROISSANT EN QUELQUES CHIFFRES

Un croissant au beurre artisanal pèse généralement entre 60 et 70 g et apporte en moyenne 270 kcal. Cette énergie provient principalement du beurre, ingrédient essentiel de son feuilletage, mais aussi de la farine et du sucre.

Pour mieux situer cet apport énergétique, voici quelques repères :

Croissant au beurre (65 g) : environ 270 KCAL



Pain au
chocolat :
environ
290 À 320 KCAL



Part de
brioche nature :
environ
220 À 250 KCAL



Tartine de pain avec
beurre et confiture :
environ
200 À 240 KCAL

COMBIEN DE PAS POUR « BRÛLER » UN CROISSANT ?

Un croissant au beurre artisanal apporte en moyenne environ 270 kcal. Pour dépenser cette énergie, il faut parcourir environ 4 000 pas. Bonne nouvelle, il suffit de déguster votre croissant en allant à l'école ou au travail pour compenser son apport énergétique. Autrement dit, entre plaisir gourmand et petite balade, le croissant peut très bien trouver sa place dans une journée active !

CROISSANT, KIPFERL, CORNETTO : QUELLES DIFFÉRENCES ?

Si le croissant au beurre est aujourd'hui l'une des viennoiseries les plus emblématiques de la boulangerie française, d'autres pays européens proposent des spécialités proches. Forme, pâte, texture ou encore manière de les consommer : chaque pays a développé sa propre interprétation.

LE CROISSANT AU BEURRE

Le croissant français est réalisé à partir d'une pâte levée feuilletée, composée principalement de farine, de beurre, de levure, de sucre, de sel et d'eau ou de lait. Le beurre est incorporé dans la pâte par plusieurs pliages successifs, appelés tours, qui créent les nombreuses couches du feuilletage. Après fermentation, façonnage et cuisson, le croissant présente une croûte dorée et croustillante, tandis que l'intérieur reste léger et alvéolé. On le retrouve dans les boulangeries et il est traditionnellement consommé au petit-déjeuner, souvent accompagné d'un café ou d'un chocolat chaud.



LE CORNETTO

En Italie, le cornetto est très présent dans les bars et les cafés. Sa pâte est généralement composée de farine, de sucre, de levure, de lait, de beurre ou parfois d'huile. Elle est plus moelleuse et légèrement plus sucrée que celle du croissant français, avec un feuilletage souvent moins marqué. Les cornettos sont fréquemment garnis : crème pâtissière, chocolat, confiture, pistache ou noisette. Ils se dégustent le matin, au comptoir des cafés italiens, généralement accompagnés d'un cappuccino ou d'un espresso.



LE KIPFERL

Le kipferl est une pâtisserie traditionnelle d'Europe centrale, particulièrement en Autriche. Sa pâte est plus proche d'une pâte briochée que d'une pâte levée feuilletée. Elle est préparée avec de la farine, du beurre, du lait, du sucre et de la levure, parfois parfumée à la vanille ou aux amandes. Le résultat est une viennoiserie plus dense et plus moelleuse, au feuilletage peu marqué. On le trouve dans les boulangeries et pâtisseries et il peut être consommé nature ou légèrement sucré, parfois saupoudré de sucre glace.



Malgré leurs différences de pâte, de texture ou de garniture, ces viennoiseries partagent un point commun : une forme en croissant et une tradition gourmande qui s'est adaptée au fil du temps aux habitudes et aux goûts de chaque pays.

QUAND LE CROISSANT S'AFFRANCHIT !

Lancé en octobre 2025, le timbre « Croissant au beurre » s'inscrit dans la continuité d'une collaboration réussie entre La Poste et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Toujours disponible, ce timbre olfactif qui diffuse une subtile odeur de croissant chaud continue de séduire les collectionneurs et de faire parler de lui.

En effet, après le timbre « La Baguette de pain française », doublement primé en 2024, le croissant pourrait bien, à son tour, marquer les esprits lors de la 35^{ème} Cérémonie des Trophées du Timbre, dont les résultats seront dévoilés en juin prochain.

Une reconnaissance supplémentaire qui viendrait alors saluer cette icône de la viennoiserie française... désormais aussi présente dans l'univers philatélique !



CONTACTS PRESSE

Informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER,
Directrice de la Communication CNBPF
E-mail : aaldeguer@boulangerie.org
Tél : 01 53 70 16 25 / 06 23 30 20 26

ÉQUITABLE
E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr
Tél : 01 44 18 70 06



boulangerie.org



LAFONT

