



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE

6^{ème} édition



DU MARDI 7 AU MERCREDI 8 OCTOBRE 2025 À LIVRON-SUR-DRÔME (26)



Édito

Pour la 6ème édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre, rendez-vous à Livron-sur-Drôme (26), du mardi 7 au mercredi 8 octobre 2025.

Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, cet événement met à l'honneur le savoir-faire artisanal des meilleurs boulangers de France, réunis pour sublimer un produit emblématique de la viennoiserie française.

Durant 2 jours, un jury de professionnels attentifs dégustera les croissants des candidats pour désigner celui qui remportera le prestigieux titre de « Meilleur Croissant au Beurre ». Chaque détail comptera : légèreté, feuilletage, croustillant et goût de beurre.

Venez découvrir à Livron-sur-Drôme les talents de la boulangerie-pâtisserie française et goûter à l'excellence d'un métier de passion.

Sommaire

La parole à Dominique Anract (Président CNBPF)	3
Les 6 secrets du croissant au beurre	4
Le croissant, compagnon du quotidien	5
Interview Idriss Vannier, vainqueur 2024	6
Le règlement du concours	8
5 questions au Président du jury : Xavier Bordet	9
Le croissant timbré !	10
Testez vos connaissances !	11

Croissant au beurre, Kézako ?

Croissant au beurre (nom masculin) : Créature feuilletée à haute teneur en beurre Charentes-Poitou AOP, souvent aperçue en liberté sur les comptoirs des boulangeries dès l'aube. Doté d'une texture à la fois croustillante et fondante, il séduit les palais tout en laissant quelques miettes derrière lui, véritable signature de son passage. Compagnon fidèle du café matinal, il a le pouvoir magique de transformer n'importe quel lundi en jour férié (au moins dans la tête) !

Dominique ANRACT

Président de La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Pourquoi avoir souhaité créer un concours national spécifiquement consacré au croissant ?

Parce que le croissant est l'un des produits les plus emblématiques de notre métier. Il incarne le savoir-faire, la précision, la patience. En lui consacrant un concours à part entière, on affirme la place centrale de la viennoiserie dans la boulangerie artisanale française, et on donne aux artisans un véritable espace d'expression et de valorisation de leur travail.

Le concours du Meilleur Croissant au Beurre existe depuis 2019. Quel bilan tirez-vous aujourd'hui ?

Ce genre de concours tire tout le monde vers le haut ! Il y a même des boulangers qui s'y remettent alors qu'ils ne faisaient plus de croissants. Et ceux qui participent ont souvent un niveau exceptionnel en boutique. Ce genre de concours, ça donne envie et ça valorise le savoir-faire !

Quels effets concrets observez-vous sur le terrain ?

Dès qu'un artisan gagne, sa victoire se répercute immédiatement dans sa boutique. Le niveau qualitatif de ses viennoiseries augmente et ce n'est pas un hasard car la première satisfaction est celle des clients ! Ce qui me frappe aussi, c'est que les gagnants voient leur production exploser. On passe parfois de 300 à 1200 croissants vendus le dimanche matin...

Le croissant français conserve-t-il sa spécificité ?

Oui, clairement. Je voyage beaucoup, et je le vois, la France est quasiment le seul pays où le croissant reste brut, sans fondant, sans fourrage. Ailleurs, il est souvent garni ou modifié. Chez nous, on défend encore ce croissant au beurre, simple et pur. Et ça, c'est précieux.

Quel est l'impact du concours sur l'image du métier ?

Il montre que le savoir-faire artisanal existe toujours. Dès qu'on communique autour de ces concours, on sent l'engouement. La presse s'y intéresse, les clients aussi. Ça valorise le métier, ça attire les jeunes, ça rassure les familles. Et ça remet les artisans au cœur du débat !

On dit souvent que les boulangers ne font plus leurs croissants eux-mêmes. Qu'en pensez-vous ?

C'est faux. Aujourd'hui, avec tous les concours, la preuve est là, les artisans font encore leurs viennoiseries. D'ailleurs, si ce n'était pas le cas, on n'aurait pas pu créer un certificat de spécialisation dédié au tourage !

Justement, ce certificat de spécialisation, c'est une nouveauté importante ?

Oui, c'est une vraie avancée. On a lancé une spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » et c'est un grand succès. Beaucoup de CFA ont des classes pleines. Ce diplôme répond à une forte demande, il faut des touriers dans toutes les boulangeries. Ce sont eux qui font la viennoiserie, les tartes, le fonçage. C'est un métier essentiel.

Après le succès du timbre « baguette », peut-on espérer un timbre « croissant » ?

Oui, une 2^{ème} collaboration avec La Poste est en cours, cette fois autour du croissant. Le timbre sera officiellement émis à l'occasion du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre 2025. C'est une belle façon de valoriser notre patrimoine artisanal à travers un symbole fort, populaire, accessible à tous. Le timbre « baguette » avait connu un grand succès avec près de 600 000 exemplaires vendus. Celui-ci rendra hommage à une autre icône de notre métier, tout aussi emblématique.

Que diriez-vous aux candidats de cette édition ?

Il faut s'entraîner sérieusement. Ce concours demande de la rigueur. Tout se joue dans la régularité, la maîtrise, l'adaptation au matériel et à la température. Et surtout, il ne faut pas chercher à innover le jour J. Il faut faire ce qu'on sait faire, ce qu'on fait tous les jours, mais parfaitement !



LES 6 SECRETS

du croissant au beurre

Derrière sa forme iconique et son goût inimitable, le croissant au beurre cache bien plus qu'une recette : un héritage et quelques anecdotes savoureuses. D'où vient-il vraiment ? Pourquoi le beurre est-il sacré ? Qu'est-ce qui fait un bon feuilletage ? Voici 6 secrets bien beurrés pour (re)découvrir ce joyau de la viennoiserie française :



Il n'est pas né en France (mais on l'a perfectionné)

Le croissant a vu le jour à Vienne, en Autriche, sous le nom de kipferl. Ce petit gâteau en forme de croissant existait déjà au Moyen Âge. La version feuilletée qu'on adore aujourd'hui est bel et bien une invention française du XIX^{ème} siècle. Merci le tourage !

.....



Il aurait sauvé une ville assiégée

La légende raconte que lors du siège de Vienne en 1683, des boulangers nocturnes ont entendu les Ottomans creuser sous la ville. Ils ont donné l'alerte, évité l'invasion, puis créé une viennoiserie en forme de croissant de lune, clin d'œil moqueur à l'ennemi. Est-ce vrai ? On ne sait pas. Est-ce délicieux ? Oui.

.....



Le beurre, c'est non négociable

Un croissant au beurre, c'est au beurre Charentes-Poitou AOP. Pas à la margarine, ni à l'huile de coco. Il en faut beaucoup et du bon : doux, bien froid, très malléable, prêt à être plié dans la pâte. C'est lui qui donne le croustillant, le goût, la couleur, l'âme.

.....



Il n'a pas besoin d'œufs dans la pâte

Contrairement à ce qu'on croit souvent, un vrai croissant au beurre ne contient pas d'œufs. Ils ne sont utilisés que pour la dorure avant cuisson, afin d'obtenir cette belle couleur dorée et brillante. S'il y a des œufs dans la pâte, c'est une pâte briochée... et ce n'est plus un croissant traditionnel.

.....



C'est le tourage qui fait la magie

Le feuilletage, c'est de l'architecture culinaire : pâte, beurre, pliage, repos, répétition. 3 tours, pas un de plus. Une erreur de température, et tout s'effondre. Le bon croissant est une leçon de précision, de patience et de fraîcheur.

.....



Il parle à tous les sens

Le croissant ne se contente pas de se manger. Il s'écoute (quand il croustille sous la dent), il se sent (avec ce parfum chaud de beurre et de pâte dorée), il se regarde (doré, lustré, fièrement gonflé), il se touche (friable en surface, moelleux à cœur). C'est un moment à part, entre rituel du matin et plaisir universel. Et c'est peut-être ça, son vrai secret.

Le croissant, compagnon du quotidien



**Il y a mille façons de savourer
un croissant au beurre.**

Sur le chemin du travail, dans le métro ou à vélo, il accompagne le café brûlant qu'on attrape à la volée. Pour les étudiants, c'est souvent la première bouchée de la journée, en amphi, au comptoir d'une boulangerie ou en sortant d'une nuit blanche.

Le dimanche, il s'installe au cœur de la table familiale avec confiture, miel ou simplement nature. Encore tiède, il réunit petits et grands pour des moments faits de discussions et de rires.

**Parfois, il suffit d'un croissant chaud
pour que la journée commence bien !**

Et bien sûr, il trône aussi en terrasse,
compagnon fidèle du café du matin
et du journal qu'on feuillette.

Partagé, savouré et célébré, le croissant fait partie
de ces plaisirs simples qui racontent un art de
vivre à la française.

À tout âge, à tout moment,
le croissant est là, fidèle
à nos rendez-vous du matin.





L'INTERVIEW

Idriss VANNIER

Lauréat du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre 2024

À 45 ans, Idriss Vannier est un ancien second de cuisine reconverti en pâtissier. Il exerce aujourd'hui au Relais de la Pogne, à Alixan (26), une boulangerie renommée pour son excellence, portée par la famille Lattard. Dans cette maison où le goût du défi est partagé par tous, Idriss a relevé celui du croissant pour insuffler une dynamique d'équipe. Il a impressionné le jury par sa maîtrise technique, son exigence sur les textures et sa subtile recherche d'équilibre entre croustillant et moelleux.

Qu'est-ce qui vous a poussé à tenter l'aventure du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre ?

C'était un défi collectif. Beaucoup de concours ont été tentés à la boulangerie : la baguette, le sandwich, le pain au chocolat... il manquait le croissant ! Au départ, c'était vraiment pour créer une dynamique. Et ça a marché car il y a eu une vraie émulation entre nous. On s'est aidés, on s'est critiqués aussi, mais toujours pour avancer !

Combien d'essais vous a-t-il fallu pour atteindre le résultat voulu ?

Énormément. Il faut vraiment peaufiner chaque détail. On a testé différentes farines, différentes techniques. Par exemple, fallait-il travailler avec une pâte chaude ou une pâte froide ?

Selon vous, qu'est-ce qui a fait la différence avec les autres candidats ?

Je pense que c'est un tout. Déjà, il faut s'adapter au matériel. Beaucoup n'ont pas réussi à faire ce qu'ils voulaient techniquement. Et puis j'ai cherché des goûts simples : un bon beurre, un miel pas trop fort, de l'équilibre. Pas de surenchère.

L'INTERVIEW

Idriss VANNIER (suite)

Et sur le plan visuel, qu'est-ce qui distingue votre croissant ?

Il faut que le croissant soit bien levé, bien doré. C'est là qu'il va développer ses arômes. J'ai aussi utilisé une surfine. Cela a donné du croustillant et un aspect plus lisse.

Comment avez-vous réagi en apprenant que vous étiez le lauréat ?

Je ne m'y attendais pas. J'étais là pour donner le meilleur ! Donc beaucoup de joie, et aussi beaucoup d'humilité. C'est un travail d'équipe.

Ce croissant primé est-il celui que vous proposez aujourd'hui dans votre boulangerie ?

Oui, on a intégré les techniques du concours dans notre production quotidienne. On a aussi amélioré le visuel, la régularité. On est allés au bout de l'idée.

Le concours a-t-il eu un impact visible sur la fréquentation ou l'image de votre boutique ?

Il y a une vraie répercussion sur l'image. Les gens viennent par curiosité. Les premiers jours, on est passés de 300 à 500 croissants par jour.

Boulangerie « Le Relais de la Pogne »

15 avenue Dauphiné Provence
26 300 Alixan

Envisagez-vous de participer à d'autres concours ?

Non. J'ai 45 ans. J'ai fait ce concours pour le défi, pour créer une dynamique. Et je suis content car notre apprenti, par exemple, a été tellement motivé qu'il faisait des croissants pendant ses jours de repos ! La transmission, c'est ça le plus beau. Créer une émulation, partager son savoir-faire...

Quel message aimeriez-vous adresser aux jeunes professionnels qui hésitent à se lancer ?

Il ne faut pas hésiter. Même si on ne gagne pas, on apprend énormément. Ce n'est pas que la réussite qui compte, c'est le chemin. Et dans nos métiers, il y a un vrai plaisir, on donne du sens à ce que l'on fait !

Qu'est-ce qu'une "surfine" ?

La surfine est un petit morceau de pâte que l'on dépose sur le croissant avant cuisson. Habituellement utilisée sur des viennoiseries colorées pour créer un effet visuel, elle est ici laissée naturelle. Le résultat est un croissant plus croustillant, plus lisse et visuellement plus élégant. Un détail technique qui fait toute la différence.

Pâte chaude vs pâte froide : quelle différence ?

La température de la pâte joue un rôle essentiel dans la viennoiserie. Une pâte chaude est montée à plus de 30 °C au moment du pétrissage. Elle favorise une fermentation plus rapide, mais peut être plus difficile à maîtriser. Une pâte froide reste sous les 25 °C, ce qui permet un meilleur contrôle des étapes de pousse et un feuilletage plus régulier. Trouver le bon compromis entre les deux est souvent la clé d'un croissant réussi.



RÈGLEMENT DU CONCOURS

Concours National du Meilleur Croissant au Beurre

Organisé pour la 6^{ème} année consécutive, le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre met à l'honneur l'excellence artisanale et la maîtrise du feuilletage. L'objectif est simple : désigner le meilleur croissant au beurre de France et célébrer le savoir-faire des boulangers-pâtisseries venus de toutes les régions.

LE LIEU ET LES DATES

L'édition 2025 se tiendra du mardi 7 au mercredi 8 octobre à Livron-sur-Drôme (26), dans les locaux du Centre de formation multipro Drôme Ardèche (CFMDA)

LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

La veille de la compétition, chaque candidat dispose d'un temps limité (maximum 1h30) pour préparer sa détrempe et débiter sa pâte levée feuilletée. Ce temps sera décompté du total alloué pour l'épreuve finale.

Le jour J, les concurrents ont 5 heures pour produire 30 croissants au beurre traditionnels, à partir d'1 kg de farine. Chaque croissant doit peser 60 grammes après cuisson, avec une tolérance autorisée de 55 à 65 grammes.

Les participants disposent sur place des ingrédients de base (farine, beurre Charentes-Poitou AOP, œufs, etc.) ainsi que du matériel nécessaire : batteur, laminoir, four, etc.

LE JURY

Comme chaque année, le concours s'appuiera sur un double jury :

- Le jury de fabrication, chargé d'évaluer la maîtrise technique (hygiène, respect des étapes, qualité du tourage, dorure, régularité).
- Le jury de dégustation, qui jugera les croissants sur leur cuisson, leur feuilletage, leur forme, leur régularité, mais aussi leur goût, leur mie et leur parfum.

La présidence du jury sera assurée par Xavier Bordet, président de la région boulangère Auvergne-Rhône-Alpes et de la Commission Qualité, Formation et Innovation de la CNBPF.

LA REMISE DES PRIX

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu le mercredi 8 octobre dans l'après-midi, au Conseil départemental de la Drôme, à Valence. Un classement officiel désignera les 3 lauréats du podium. Tous les autres participants recevront le titre honorifique de finaliste national.

Le podium 2024



1^{ère} place

Idriss VANNIER

Alixan (26)
Auvergne-Rhône-Alpes



2^{ème} place

Dorian HERNANDEZ

Carpentras (84)
Provence-Alpes-Côte d'Azur - Corse



3^{ème} place

Léo DESEMERY

Cugnaux (31)
Occitanie

5 QUESTIONS À

Xavier BORDET

Président du jury du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre 2025

À la tête du jury, Xavier Bordet observe de près l'évolution du métier et le niveau de technicité des candidats. Il nous éclaire sur les critères, les tendances et les émotions d'un concours pas comme les autres :

1. Le croissant, produit emblématique

« C'est la référence de toute une profession »

Le croissant, c'est l'image de la viennoiserie artisanale. Comme la baguette pour le pain, c'est le produit vitrine. On peut faire mille choses avec une pâte levée feuilletée, mais c'est le croissant qui cristallise toutes les attentes. Il ne pardonne aucune erreur. Un beurre trop froid, un tourage mal réalisé, une pâte trop rigide et c'est visible tout de suite. Aucun artifice ne peut le masquer. C'est pour cela qu'il reste l'épreuve reine.

2. La quête du détail

« Aujourd'hui, ce sont les nuances qui font la différence »

Le niveau global des finalistes est tellement élevé qu'il faut aller chercher les détails. Tout le monde maîtrise le feuilletage, le croustillant, le fondant. Ce qui crée l'émotion aujourd'hui, c'est une touche subtile : un soupçon de miel bien dosé, un beurre noisette qui reste en arrière-bouche, une note qui rappelle l'enfance ou une région. On est presque dans l'univers de la gastronomie. Les candidats testent, font goûter à leurs proches, affinent comme des chefs.

3. Un produit qui reflète l'artisan

« Le croissant devient une signature »

On reconnaît de plus en plus la patte d'un artisan à travers son croissant. Certains mettent en avant des beurres locaux, d'autres jouent la carte des filières courtes ou de l'économie

circulaire. Cela ne se voit pas toujours à l'œil nu, mais à la dégustation, on sent une personnalité, un geste, une sensibilité. C'est là que le croissant devient une signature, comme une baguette le serait à travers sa mie, sa coupe, sa croûte.

4. La rigueur du jury

« Chaque juré note à l'aveugle, en toute indépendance »

Chaque membre du jury juge en toute autonomie. On note à la fois le travail au laboratoire (hygiène, rigueur, respect des matières premières) et bien sûr la dégustation. Les croissants sont renumérotés, dégustés à l'aveugle et les jurés n'échangent pas entre eux. Cela garantit l'objectivité. En cas d'égalité, je peux intervenir, mais cela reste très rare.

5. Un concours qui élève toute une profession

« C'est un pied de nez à ceux qui disent que la viennoiserie artisanale est morte »

Beaucoup d'artisans en ont assez qu'on dise qu'une viennoiserie sur 2 est industrielle. Ce concours, c'est aussi une manière de dire haut et fort que l'artisanat sait faire et sait bien faire. On voit des candidats fiers, passionnés, qui veulent prouver leur savoir-faire. Même sans gagner, se confronter à l'excellence permet de progresser. On s'inspire les uns des autres, on découvre des techniques, on remet en question ses habitudes. C'est bénéfique pour tout le monde.



Le croissant timbré

Après le succès retentissant du timbre dédié à la Baguette de pain française, La Poste et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française poursuivent leur hommage au patrimoine gourmand avec un tout nouveau timbre olfactif consacré au croissant ! En effet, il aura une délicieuse senteur de croissant !

Le lancement de ce timbre est prévu le mardi 7 octobre et le mercredi 8, à l'occasion de la remise des prix du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre. Une date hautement symbolique, qui célèbre un fleuron de la viennoiserie française, façonné chaque jour avec précision et passion par les artisans boulangers.

À travers cette création philatélique, c'est tout un savoir-faire qui est mis à l'honneur : un produit simple en apparence, mais exigeant, devenu un emblème du petit-déjeuner à la française. Après l'avoir façonné, doré et cuit, les artisans peuvent désormais aussi... l'affranchir !

Quand et comment se procurer le timbre « Croissant au beurre » ?

Le timbre « Croissant au beurre » sera disponible en avant-première le **mardi 7 octobre 2025**.

Cette vente exceptionnelle dite « Premier Jour » se déroulera dans 2 lieux :

- au Carré d'Encre à Paris,
- et au bureau de poste de Valence Herriot.

La vente générale débutera le **mercredi 8 octobre**.

À partir de cette date, le timbre pourra être acheté :

- dans de nombreux bureaux de poste partout en France,
- en ligne sur le site officiel : laposte.fr,
- ainsi que par les canaux habituels de Philaposte.



Un précédent de prestige : le timbre « La baguette de pain française » primé en 2024

Avant d'imaginer un timbre dédié au croissant, rappelons que la baguette de tradition française a déjà eu les honneurs d'un timbre emblématique, en 2024, grâce à une collaboration entre La Poste et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Émis le 16 mai 2024, à l'occasion de la Saint-Honoré, fête des boulangers, ce timbre pas comme les autres se distinguait notamment par le fait qu'il était olfactif en diffusant une subtile odeur de pain chaud. Un hommage sensoriel et patrimonial qui a séduit le grand public avec près de 600 000 exemplaires vendus !

Le succès a été couronné par une double récompense lors de la 34^{ème} Cérémonie des Trophées du Timbre organisée par La Poste puisqu'il a été élu le plus beau timbre de l'année et qu'il fut le lauréat de la plus belle oblitération. Il a ainsi illustré toute la force affective et culturelle que représente le pain en France, symbole d'un savoir-faire désormais inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité.



QUIZZ

Testez vos connaissances !

Découvrez si vous êtes un vrai connaisseur du croissant au beurre en répondant à ce mini quiz technique. Attention, certaines questions demandent un œil de professionnel !

1 / Quelle est la forme traditionnelle d'un croissant au beurre Charentes-Poitou AOP ?

- A. En demi-lune avec des pointes droites
- B. En couronne torsadée
- C. En croissant incurvé avec des extrémités fines

2 / Quelle température idéale doit conserver la pâte pendant le tourage pour garantir la séparation des couches ?

- A. Environ 4°C
- B. 15°C
- C. 20°C

3 / Quelle est la conséquence d'un excès de fermentation avant cuisson ?

- A. Le croissant gonfle trop et s'effondre
- B. La mie devient collante
- C. Le feuilletage est aplati, la croûte manque de croustillant

4 / Pourquoi utilise-t-on un beurre spécifique dit « beurre de tourage » ?

- A. Parce qu'il est moins cher
- B. Parce qu'il supporte mieux la cuisson
- C. Parce qu'il a un point de fusion plus élevé et une plasticité adaptée

5 / Que signifie un croissant « gras au toucher » ?

- A. Que la pâte est trop riche en beurre
- B. Que le beurre a fui pendant la cuisson, signe d'un mauvais pliage ou d'une pâte trop chaude
- C. Que la dorure a été trop généreuse

6 / Que risque-t-il de se passer si l'on n'accorde pas de repos entre 2 tours de pâte ?

- A. Le croissant s'ouvre à la cuisson
- B. La pâte devient cassante
- C. Le gluten va se contracter, rendant le tourage irrégulier

7 / Quel est le rôle du sel dans la pâte à croissant ?

- A. Donner du goût uniquement
- B. Favoriser la coloration en cuisson
- C. Réguler la fermentation et renforcer la structure de la pâte

.....

Scannez le QR code pour découvrir les réponses



Contacts Presse

Informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER,

Directrice de la Communication CNBPF

E-mail : aaldeguer@boulangerie.org

Tél : 01 53 70 16 25

ÉQUITABLE

E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr

Tél : 01 44 18 70 06



boulangerie.org



SOUTENU PAR

AG2R LA MONDIALE

LAFONT



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

