



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie Française



DOSSIER DE PRESSE
5^{ème} édition // Du 7 au 9 octobre

Du lundi 7 au
mercredi 9 octobre 2024

QUI CONFECTIONNERA LE MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE ?

Du 7 au 9 octobre 2024, la Maison Familiale et Rurale (MFR) de Montluel dans l'Ain (01) sera le théâtre d'un événement gourmand et convivial : le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre.

Pour cette cinquième édition, les meilleurs artisans boulangers de toute la France se réuniront pour mettre en avant leur savoir-faire exceptionnel. Organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ce concours célèbre l'art de la viennoiserie.

Durant 3 jours, un jury attentif dégustera et notera les croissants des participants, afin de décerner le prix tant convoité du « Meilleur Croissant au Beurre ». C'est l'occasion de découvrir et de savourer des créations qui subliment la pâte feuilletée et le beurre, offrant une expérience de dégustation alliant légèreté et croustillant.

Rejoignez-nous à Montluel pour ce rendez-vous incontournable et plongez dans l'univers délicieux de la boulangerie française. Venez goûter à cette viennoiserie iconique et laissez-vous emporter par la passion et le talent de nos boulangers-pâtisseries !

DE QUOI PARLE-T-ON ?

Croissant au beurre (nom masculin) : viennoiserie emblématique, le croissant au beurre est confectionné à partir d'une pâte levée feuilletée riche en beurre. Il se distingue par sa texture légère et aérienne, sa croûte dorée et croustillante, et son goût délicatement beurré. Ce classique de la boulangerie française est souvent dégusté au petit-déjeuner ou lors d'une pause-café.

SOMMAIRE

- P 3 La parole au Président
- P 5 L'historique d'une viennoiserie iconique !
- P 7 L'interview du gagnant de l'édition 2022
- P 9 Le règlement et programme du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre

Sans oublier « Les + », anecdotes sur l'iconique croissant au beurre.



La parole au Président

DOMINIQUE ANRACT

Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre qui fête cette année ses 5 ans se déroulera du lundi 7 au mercredi 9 octobre 2024

En effet, c'est la 5^e édition de ce concours qui, chaque année, donne un coup de projecteur sur un produit qui est LA viennoiserie emblématique des boulangeries françaises. Et cette année, direction le département de l'Ain, car nous avons pour habitude d'organiser le concours dans la région du gagnant de l'année précédente.

Quelle est la notoriété de concours ?

Il faut savoir que chaque année le gagnant bénéficie d'incroyables retombées médiatiques tant au niveau national qu'en région, notamment grâce à la presse régionale. Le gagnant de l'édition 2023, Alexis Douine, est un très bon exemple d'un professionnel accompli qui a acquis une belle notoriété à Lyon après sa victoire.

Est-ce un concours d'une extrême exigence ?

Oui, les participants ont 5 heures pour réaliser 30 croissants, avec une heure et demie de préparation la veille pour la fermentation nocturne. Ils doivent donner au croissant sa forme originelle, ce qui peut être un défi puisque souvent dans les boulangeries, les croissants sont droits alors que la forme traditionnelle est courbée.

L'une des difficultés de ce concours est aussi que le beurre est fourni au dernier moment. Certains candidats peuvent avoir du mal à s'adapter à cette règle, mais en tant que professionnels, ils doivent savoir fabriquer des croissants avec les ingrédients fournis !

Le croissant au beurre est-il le croissant le plus vendu en boulangerie ?

Il n'y a pas photo : environ 95 % des croissants vendus en boulangerie sont au beurre. Les croissants ordinaires, fabriqués à la margarine, sont moins populaires. Certaines boulangeries fabriquent aussi des croissants moitié beurre, moitié margarine, mais ces derniers ne peuvent pas être appelés « croissants au beurre ».

Y a-t-il des différences régionales ?

Oui, les croissants sont fabriqués avec des ingrédients locaux. Par exemple, le beurre breton ou normand



donnera un goût différent. Chaque boulanger a sa recette, bien que les ingrédients de base soient toujours les mêmes : farine, levure, lait, sucre, beurre et œufs. Le dosage, la fermentation, le feuilletage, le nombre de tours et la proportion de beurre font que chaque croissant est unique. C'est un avantage pour les clients d'avoir cette variété.

Ce concours est-il aussi l'occasion de vous adresser à vos clients et au grand public ?

Exactement, c'est une façon de faire connaître au grand public la qualité de la boulangerie artisanale et de montrer que ce ne sont pas juste des produits sortis d'un sachet. Il y a une véritable préparation, un choix des matières premières, une organisation. La fermentation et le feuilletage sont techniquement très complexes, car ce sont des produits vivants. Comme la baguette, un croissant ne se conserve pas très longtemps.

Enfin, tous les concours nationaux sont aussi des vitrines de l'excellence artisanale. Ils valorisent la profession, le savoir-faire et renforcent les compétences des participants. Ils encouragent aussi plus de médiation autour du métier et augmentent la reconnaissance de la boulangerie.

Une « Journée Internationale du Croissant » à l'agenda !

Eh oui, il existe une journée internationale dédiée au croissant, célébrée le 30 janvier. Cette journée permet aux amateurs de croissants du monde entier de savourer et de rendre hommage à cette viennoiserie iconique.

Une viennoiserie populaire dans le monde entier

Le croissant est devenu si populaire qu'il est maintenant fabriqué et consommé dans presque tous les pays du monde. Chaque culture apporte sa propre touche à cette pâtisserie emblématique. Par exemple, en Inde, les croissants sont épicés. Au Japon, les croissants sont souvent garnis de chocolat, de crème pâtissière ou de pâte de haricot rouge. En Italie, ils sont appelés « cornetti » et sont souvent plus sucrés et parfois fourrés de confiture ou de crème.





Croissant au beurre

L'HISTORIQUE D'UNE VIENNOISERIE ICONIQUE !

Le croissant au beurre est aujourd'hui une icône incontestable de la viennoiserie française, mais ses origines sont plus complexes et intrigantes qu'on pourrait le croire. Bien que largement associé à la France, le croissant trouve en réalité ses racines dans une autre tradition boulangère européenne. On vous dit tout !

Vienne, berceau du croissant

Direction Vienne, la capitale de l'Autriche. C'est ici que l'on découvre l'ancêtre du croissant : le « kipferl », une viennoiserie en forme de croissant. Le kipferl (dont la forme et la recette varient) était traditionnellement consommé pendant les fêtes religieuses et représentait un symbole de prospérité et de chance.

L'histoire (ou la légende) la plus célèbre concernant l'origine du croissant remonte à 1683, lors du siège de Vienne par les Ottomans. Les boulangers viennois, travaillant tard dans la nuit, entendirent les bruits des tunneliers ennemis essayant de pénétrer la ville. Ils donnèrent alors l'alerte, permettant ainsi aux défenseurs de repousser l'attaque.

En célébration de cette victoire, les boulangers auraient alors créé une viennoiserie en forme de croissant, symbolisant les croissants de lune présents sur les drapeaux ottomans.

Marie-Antoinette, ambassadrice du croissant ?

Le croissant ne devient véritablement français qu'au 18^{ème} siècle. L'introduction du croissant en France est souvent attribuée à

Marie-Antoinette, archiduchesse d'Autriche devenue reine de France.

La légende veut qu'elle ait introduit le kipferl à la cour française pour lui rappeler son pays natal. Cependant, cette histoire manque de preuves historiques solides. Ce qui est certain, c'est que les boulangers français adoptèrent et modifièrent la recette du kipferl, y ajoutant leur propre savoir-faire et leurs techniques.

Le feuilletage : cocorico !

C'est au 19^{ème} siècle que le véritable croissant au beurre tel que nous le connaissons aujourd'hui a commencé à prendre forme. En effet, la technique du feuilletage est bel et bien une invention française. Cette technique permet d'obtenir une texture légère et aérée, un extérieur croustillant et un goût délicatement beurré.

Le premier croissant au beurre tel qu'on le connaît aujourd'hui semble être apparu à Paris dans les années 1830. Le croissant est rapidement devenu un élément de base dans les boulangeries parisiennes et a commencé à se répandre dans toute la France.

Où trouver la première recette du croissant ?

La première recette française de croissant est apparue dans un livre de cuisine en 1839, intitulé « Le Cuisinier parisien » par Louis-Eustache Audot. La recette a ensuite été perfectionnée et popularisée dans les boulangeries parisiennes.

So American !

Dans les années 1950, les croissants en conserve ont été introduits sur le marché américain par la société Pillsbury. Ces croissants préfabriqués, vendus dans des tubes réfrigérés, ont été extrêmement populaires aux USA. Depuis, fort heureusement, de nombreux boulangers-pâtisseries français ont traversé l'Atlantique pour proposer aux américains de véritables croissants artisanaux !



L'interview

ANTOINE BOIDRON

Lauréat du Concours National
du Meilleur Croissant au Beurre 2022

Antoine, vous êtes le vainqueur du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre en 2022. Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Antoine Boidron, j'ai 29 ans. Après un CAP en boulangerie-pâtisserie, une Mention complémentaire en pâtisserie et un BTM en pâtisserie, je travaille à mon compte depuis 2020 tout près de La Rochelle, à Aytré. J'ai ouvert une boulangerie-pâtisserie « Ben et Antoine, Les Papas Gâteaux » avec mon beau-frère et ma sœur.

Parlons maintenant de ce concours que vous avez gagné en 2022. Quelles ont été vos motivations pour y participer ?

C'était vraiment pour mettre en avant notre savoir-faire, pour nous faire connaître autour de La Rochelle, et aussi pour nous enrichir et découvrir d'autres méthodes de travail. Nous avons essayé en 2020 et en 2021, et c'est en 2022 que j'ai remporté la victoire au national !

Est-ce un concours qui demande beaucoup d'entraînement avant le jour J ?

Ah oui, il faut beaucoup s'entraîner, surtout parce que ce sont des croissants en forme de lune, ce qui n'est pas habituel pour nous. Il y a aussi un cahier des charges avec des spécifications à respecter. Et puis, on a seulement 5 heures le jour J pour réaliser 30 croissants identiques. C'est beaucoup de travail, mais j'avais déjà participé au concours l'année d'avant, j'ai donc eu 2 ans d'entraînement pour arriver en finale !

Le jour de la finale, est-ce que le stress est difficile à gérer ?

Oui, c'était assez stressant, surtout que je suis quelqu'un d'anxieux de nature. Et puis, sur place, on ne connaît ni le laboratoire, ni les matières premières, ni le matériel. C'est une découverte totale. Mais finalement, les jurés nous ont mis à l'aise et nous ont soutenus.

D'après vous, pourquoi votre croissant est celui qui a eu les honneurs du jury ?

C'est difficile à dire sans être dans la tête des jurés, mais je pense que c'est le fondant et le goût. Il y a beaucoup



de recettes différentes, peut-être même meilleures, mais nous, nous incorporons de la crème dès le début, ce qui donne un meilleur fondant et un meilleur goût.

L'année suivante, en 2023, vous avez été membre du jury de ce même concours. Quelle a été votre impression ?

C'était une super expérience. J'avais demandé à ma fédération si je pouvais être jury, et ils ont accepté. J'étais un peu stressé, mais c'était très enrichissant. On voit beaucoup de méthodes différentes et il y a beaucoup de partage. C'était passionnant de découvrir le savoir-faire des autres.

Y a-t-il eu un effet sur les ventes dans votre boulangerie ?

Oui, il y a eu un effet très important. Par exemple, juste après notre passage sur France 3 pour parler de notre victoire, nos ventes de croissants ont triplé, voire quadruplé. Cela a duré 3 à 4 semaines avant de diminuer un peu, mais nous vendons aujourd'hui encore 2 fois plus de croissants qu'avant le concours.

Le croissant, un produit qui a bien changé !

En France, le croissant était traditionnellement fait avec de la pâte levée (semblable à une brioche) jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle. C'est au début du 20^{ème} siècle que la pâte levée feuilletée a commencé à être utilisée, donnant au croissant sa texture aérée et feuilletée.

Vous êtes plutôt beurre ou margarine ?

Dans l'hexagone, il existe une distinction importante entre le croissant au beurre (fait avec du beurre) et le croissant ordinaire (souvent fait avec de la margarine). Le croissant au beurre est généralement plus cher et considéré comme de meilleure qualité en raison de sa richesse et de son goût supérieur.



LE CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE

Organisé pour la 5^{ème} année consécutive par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, le Concours National du Meilleur Croissant au Beurre vise à récompenser le meilleur croissant au beurre. Objectif ? Mettre en avant le savoir-faire artisanal.

La date

Le concours national a lieu du lundi 7 au mercredi 9 octobre 2024 à la Maison Familiale et Rurale (MFR) de Montluel, dans l'Ain (01).

Le déroulement

Chaque candidat dispose au maximum d'1h30 la veille de la compétition pour les préparations de sa pâte feuilletée, comme le pétrissage des détrempes. Il faut savoir que le temps utilisé pour la préparation sera déduit du temps total de 5 heures le jour J.

Le jour J, les candidats doivent produire 30 croissants au beurre traditionnels à partir d'1 kg de farine, chaque croissant devant peser 60g après cuisson (tolérance de 55 à 65g).

Pour ce travail, les boulangers-pâtisseries candidats disposent d'ingrédients (farine, beurre, œufs, etc.) ainsi que le matériel suivant batteur, laminoir, four, etc.

Le jury

Le Président du jury est Xavier Bordet, boulanger à Arlanc, dans le Puy-de-Dôme, et président de la Commission Qualité, Formation et Innovation. Il est accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation qui évaluent les créations des participants.

Le jury de dégustation évalue chaque création selon une grille de notation rigoureuse, incluant les critères suivants : la cuisson, la qualité du feuilletage, la forme, l'aspect et la régularité du produit, ainsi que la saveur et l'odeur du croissant et la texture de sa mie.

Quant à lui, le jury de fabrication note les candidats sur l'hygiène, le respect du règlement, mais aussi la technique de réalisation de la pâte levée feuilletée et de la dorure.

La remise des prix

La proclamation des résultats et la remise des prix ont lieu le mercredi 9 octobre, dans l'après-midi. Il sera établi un classement de la première à la troisième place. Les autres candidats reçoivent le titre de « finaliste ».





LES +

Le juste poids

Les croissants au beurre de taille standard pèsent environ 60 à 80 grammes. Cependant, il existe des croissants géants qui peuvent peser jusqu'à 1 kg et sont souvent partagés lors de grandes célébrations ou événements.

Le croissant au beurre, une viennoiserie « plaisir » !

Un croissant au beurre moyen contient environ 250 à 300 calories. Cela peut représenter un défi pour ceux qui surveillent leur apport calorique, mais cela n'empêche pas les amateurs de croissants de se faire plaisir.





CONTACTS PRESSE

Informations, interviews, photos

Anne ALDEGUER,

Directrice de la communication CNBPF

E-mail : aaldeguer@boulangerie.org

Tél : 01 53 70 16 25

Service Presse

ÉQUITABLE

E-mail : cnbpfpresse@equitable.fr

Tél : 01 44 18 70 06



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française