

Un élève de Loudun se prépare à faire le meilleur croissant de France

Un élève de la Vienne s'est qualifié samedi dernier pour la finale nationale du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny.

par Elisabeth Hersand
ehersand@vienne-rurale.fr

Alors qu'on met en général moins de 5 minutes pour en déguster un, fabriquer un croissant dans les règles de l'art prend au moins 5 heures. Deux heures pour le tourage et le taillage, deux heures de pousse et une heure de cuisson. La viennoiserie, qui est toujours la préférée des Français, demande évidemment du beurre (et du bon!), mais pas seulement. «*Il faut des bons produits évidemment, mais la différence entre un bon et un mauvais croissant, ce n'est pas forcément la recette, mais la maîtrise de la*



18 élèves de la Vienne et les départements autour participaient à cette sélection régionale.

technique» expliquait Valentin Trastet, formateur au CFA de la Chambre des Métiers de la Vienne, samedi matin. Face à lui, 18 apprentis venus de Charente, Charente-Maritime, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Deux-Sèvres et Vienne ont investi dès 10h le

laboratoire du campus des métiers, pour la sélection régionale du concours du meilleur croissant d'Isigny-Sainte-Mère. Ils sont venus avec leur détrempe, leur rouleau à pâtisserie mais aussi leurs ustensiles. Et c'est l'organisation (l'association natio-

nale des professeurs de boulangerie, associée pour ce concours à la coopérative Isigny-Sainte-Mère) qui leur a fourni un des éléments les plus importants: le beurre. Quatre élèves de la Vienne étaient sur les rangs, dont 2 du CFA de la Chambre des métiers et 2 du lycée Marc Godrie de Loudun. «*Je n'ai rien à perdre!*» lançait Paul Jover, quelques minutes avant le début de l'épreuve. En CAP boulangerie à Poitiers et apprenti à Dissay, il s'était tout particulièrement entraîné dans la boulangerie où il travaille, et se réjouissait du gain d'expérience que cela repré-

sentait pour lui. En fin de journée, le jury a désigné les deux meilleures productions, en jugeant la maîtrise des produits, les qualités organoleptiques, mais aussi la présentation. «*Un croissant, ça doit être courbé! Pour qu'on ait cette petite pointe croustillante qu'on adore tous!*» a rappelé Valentin Trastet.



Les croissants de William Rosamont lui ont permis de se qualifier pour la finale nationale.

Parmi les 2 sélectionnés pour la finale nationale, qui se tiendra en juin à Caen, un des élèves du lycée Marc Godrie de Loudun la Vienne: William Rosamont.

Vidéo à retrouver sur
notre site web:
www.caracterres.fr