

# DES CROISSANTS BONS ET BEAUX

« Un concours très sympa, avec de l'écoute, beaucoup d'entraide, y compris entre candidats ». Pour une première participation à un concours professionnel, Nathan, élève en 1ère professionnelle Boulanger – Pâtissier, a trouvé que c'était une très « belle expérience ». Avec Elena, élève en terminale pro BP, tous deux se sont qualifiés pour participer à la sélection régionale du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny. Douze candidats en binômes se sont affrontés sur une matinée pour réaliser, par personne, 24 croissants aussi bons que beaux, avec des critères de sélection portant sur la forme, couleur, pâte et goût. « Faire de la viennoiserie, c'est ce que je préfère, indique Elena. Et avec ce concours j'ai pu observer certaines techniques que je ne connaissais pas comme d'autres manières d'incorporer le beurre dans la pâte. C'est aussi l'occasion de rencontrer des personnes qui aiment faire ce métier ». Les autres candidats, plus expérimentés, venaient de différents CFA de la région et n'ont pas hésité à partager leurs connaissances.

« C'était vraiment bien de voir comment cela se passait, précise Nathan. Nous nous sommes donnés à fond et personnellement, je suis prêt à préparer un nouveau concours si l'occasion se représente ». Idem pour Elena qui continuera l'année prochaine au lycée en Mention Complémentaire en Boulangerie Spécialisée.



*Les deux élèves ont également participé en parallèle au concours de la meilleure brioche.*