

■ FERRIÈRES-EN-BRIE

ARTISANAT. Concours du meilleur croissant : les sélections ont donné leur verdict

La 14e édition des sélections régionales du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny s'est tenue le mercredi 13 février à Ferrières-en-Brie. Robin Brenet, de l'école Albert de Mun s'est imposé, et représentera l'Île-de-France au concours national.

De la farine, du lait, du beurre... Une pincée de stress, et une bonne dose d'esprit de compétition ! Voilà les ingrédients avec lesquels ont dû composer les 41 candidats des sélections régionales du 14e concours du meilleur croissant au beurre d'Isi-

gny. Ce mercredi 13 février dans les locaux de l'école d'hôtellerie-restauration de Ferrières-en-Brie, les jeunes représentants de 7 écoles franciliennes différentes se sont échinés à produire le meilleur croissant de la région. À ce petit jeu-là, c'est Robin Bre-

net, de l'institut parisien Albert de Mun, qui a su convaincre le jury.

Un concours prestigieux

Les modalités du concours sont les suivantes : deux heures le matin pour préparer le croissant. Deux heures pour le laisser reposer. Et une heure l'après-midi pour le cuir. À l'issue de cela, le jury se prononce. Selon des critères bien particuliers. « La viennoiserie fait appel à tous les sens. Les juges vont s'intéresser à la forme du croissant, sa couleur. Mais aussi son odeur, sa texture, et bien entendu son goût », énumère Damien Dedun, chef boulanger enseignant à Ferrières et organisateur de l'événement.

Autant d'éléments qui permettront de définir le vainqueur de ce prestigieux concours. « C'est un concours important, il y a de l'enjeu pour les participants », poursuit Damien Dedun. C'est un joli plus sur le CV. Et surtout, finir parmi les

deux premiers permet d'accéder au concours national, dont le lauréat remporte un stage de trois jours chez un meilleur ouvrier de France. »

Une première expérience des concours

Un enjeu qui, de leur propre aveu, met quelque peu les participants sous pression. « Je suis un peu stressée », confie Morgane Hamel, élève de Ferrandi Paris. C'est la première fois que je participe à un concours. » C'est le cas de beaucoup de concurrents. Aussi, cette première expérience a beau être une compétition, ils viennent surtout pour prendre du plaisir à pratiquer leur passion... tout en gardant un œil sur la concurrence ! Pour Angelo, apprenti du CFA d'Évry, le concours est une occasion de « se jauger, se situer par rapport aux autres ».

Robin lui, sait où il se situe. Sur la première marche du podium. Morgane Hamel (3e) et



Mathilde Griveau et Robin Brenet représenteront l'Île-de-France au concours national.

Mathilde Griveau (2e), les deux filles du concours, l'accompagnent sur ce dernier.

Le grand vainqueur du jour est aussi satisfait que surpris : « Je suis très content, je ne m'y attendais pas », confie-t-il. Je venais pour voir comment se passe un concours et finalement je gagne. » De quoi lui donner envie de participer à

d'autres compétitions ? « Je vais d'abord faire le concours national. Mais après oui, pourquoi pas ? » lâche-t-il sourire aux lèvres.

Il serait dommage qu'il s'en prive. Lui qui semble avoir trouvé la recette de la victoire.

Clément PEYRON



Les concurrents ont 2 h pour préparer leurs croissants