

Croissant au beurre : futurs boulangers, Chloé et Gaétan poursuivent la tradition

Chloé Olivier et Gaétan Ganné doivent participer à la sélection régionale du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny qui vient d'être reportée. Rencontre avec les deux élèves du lycée Rabelais d'Ifs qui se préparent très sérieusement.

En raison des annonces gouvernementales, la sélection régionale Normandie du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny A.O.P., prévue le jeudi 8 avril au CFA de Dieppe (76) n'aura pas lieu et sera reportée à une date ultérieure.

Pas de recette magique

Au lycée Rabelais, des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, à Ifs, deux élèves s'entraînent pour cette sélection. Chloé Olivier et Gaétan Ganné, tous deux âgés de 18 ans et en Mention complémentaire boulangerie-pâtisserie, façonnent assidûment des croissants sous l'oeil attentif de leur professeur, Yann Tabourel.

Le 8 avril, ils devaient réaliser chacun 24 croissants. « **Nous travaillons ensemble sur l'élaboration d'une recette qualitative et avec un visuel intéressant. Il n'y a pas de formule magique pour réussir un croissant, il faut s'adapter aux produits que l'on a** », précise le professeur, Meilleur Ouvrier de France. Ici les candidats travaillent avec du levain, du miel, un peu de sucre et surtout le beurre d'Isigny, « **son goût fait vraiment la différence** », ajoute Yann Tabourel.

Le croissant : un incontournable

Parmi toutes les viennoiseries que Chloé et Gaétan apprennent à réaliser durant leurs études, le croissant reste un incontournable. « **Pour nous c'est un basique et surtout il faut absolument qu'il soit fait maison !** »

« **Ce concours existe justement pour ne pas abandonner ce produit et le fait maison** », relève Yann Tabourel. « **On passionne aujourd'hui nos élèves dans les réalisations et ce sont eux qui travailleront en boulangerie plus tard.** »

Pour réaliser le tourage et le taillage de leurs croissants, Gaétan et Chloé ont, lors du concours, deux heures de pose pour la pâte et une heure pour la cuisson. Ce, avant le découpage. « **Il faut qu'on s'entraîne encore sur le façonnage** », ajoute les deux candidats. « **Là on cale les dernières choses. À partir du moment où ils ont la technique**

pour faire les croissants, ils pourront les faire partout même si ça n'est pas leur cuisine ».

Margaux ROUSSET



Chloé et Gaétan du lycée Rabelais à Ifs doivent participer à la sélection régionale du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny.