



La Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Indre et Loire a organisé le Mardi 25 juin 2024 les concours :

- Du meilleur Croissant au beurre
- Du meilleur Chausson aux Pommes
- De la meilleure Brioche feuilletée
- Du meilleur Pain au chocolat

Ces concours étaient ouverts uniquement aux boulangeries artisanales d'Indre et Loire, c'est à dire aux Chefs d'Entreprise, à leurs salariés et aux apprentis. Ces concours ont pour vocation la mise en avant du savoir-faire des meilleurs artisans du département. Le but de ces concours est de distinguer la Boulangerie Pâtisserie Artisanale par la garantie et la qualité des produits fait-maison.

la Villa Rabelais de Tours a accueilli ce concours très attendu par la profession boulangère.



Pour la première fois, cette section apprentis était d'ailleurs jugée par des apprentis d'un niveau supérieur et c'est Romain Benat, tourangeau sacré Meilleur Apprenti de France qui a présidé ce jury.

Et voici les résultats :

Brioche feuilletée :

1er prix Boulangerie-Pâtisserie Puybaret à Chambray

2e Boulangerie Pousse à Véretz

3e Boulangerie-Pâtisserie de Valter & Flora à Civray-de-Touraine

Pain au chocolat :

1er Maison Nardeux à Joué, Saint-Avertin et St-Cyr-sur-Loire

2e La Cave à Pains Saint-Martin-le-Beau

3e Les Blés de Demain à Veigné, Tours et Saint-Avertin

Chausson aux pommes :

1er La Petite Marquise à Tours

2e Boulangerie-pâtisserie Laurent à Loches

3e Boulangerie Pousse à Véretz

Croissant au beurre

1e prix : Maison Nardeux

2e prix Boulangerie Pâtisserie La Cave à Pains

3e Les Blés de Demain

Croissant au beurre Apprenti :

1er Les 3 Grains à Tours

2e Les Blés de Demain – Veigné

3e Les Blés de Demain – Tours