

Explore:

LE FUTUR DE LA RESTAURATION BOULANGÈRE, LE LIVRE BLANC



Créations

10 recettes
inédites
pour vous
inspirer !

in @ f

aop-beurre-charentes-poitou.fr

Dossier Tendances

La boulangerie
à l'heure
du snacking

_P4

Reportage

Dans les coulisses
du beurre
Charentes-Poitou AOP

_P8

Face à face

Regards croisés
entre maître
beurrier et tourier

_P14



Les passionnés du goût.



DOMINIQUE ANRACT,
PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION
NATIONALE DE LA BOULANGERIE ET
BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE

“L’OR DE NOS FOURNILS, ALLIÉ DU BOULANGER EXIGEANT ET DU PÂTISSIER INSPIRÉ”

Sous les doigts de l’artisan, il est souple et malléable, deux qualités qui facilitent le travail des artisans pour ainsi garantir un feuilletage impeccable. Stable en cuisson, c’est une fois enfourné qu’il révèle son subtil arôme de noisette et embaume l’atelier d’où sortent, dès l’aube, croissants croustillants, brioches alvéolées et autres palmiers dorés. Tel est le beurre Charentes-Poitou AOP, dont la plasticité est prisée par les professionnels, tandis que les clients reconnaissent sa finesse

en une seule bouchée. Combinée à un terroir d’exception, l’excellence du savoir-faire derrière le beurre Charentes-Poitou AOP offre un plaisir incomparable à la dégustation, que ce soit en croquant dans un sandwich jambon-beurre ou dans un chausson aux pommes. Ingrédient clé des recettes traditionnelles comme innovantes qui font rayonner la boulangerie-pâtisserie française à travers le monde, ce beurre aux caractéristiques constantes doit fièrement s’afficher dans nos enseignes.



DIRECTEUR DE PUBLICATION : LAURENT CHUPIN
RÉDACTION : GULFSTREAM COMMUNICATION
CRÉDITS PHOTOS : PAUL STEFANAGGI, SHUTTERSTOCK, GETTYIMAGES



CHRISTOPHE LIMOGES,
PRÉSIDENT DU BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP

Inscrit depuis l'enfance dans nos papilles, le bon goût du beurre ne doit rien au hasard : la texture et les notes de noisette du beurre Charentes-Poitou AOP, très appréciées des professionnels, sont intimement liées à un terroir et à celles et ceux qui se donnent corps et âme pour produire cet or jaune. Les nouvelles règles qui rendent encore plus exigeantes sa fabrication couchent sur le papier les pratiques historiques des éleveurs de notre région et inscrivent noir sur blanc les secrets d'un savoir-faire de passionnés. La montée en gamme de toute la filière répond à une requête des

consommateurs qui cherchent à savoir d'où vient ce qu'ils mangent. Cette question résolument dans l'air du temps nous offre la possibilité de raconter notre histoire, du champ au comptoir : c'est celle du respect de notre environnement et du bien-être animal, de la richesse du plus grand territoire AOP de France, de gestes patients et d'un savoir-faire précis et préservé depuis des années. Autant d'éléments qui font le succès de notre beurre Charentes-Poitou AOP auprès des professionnels de la boulangerie-pâtisserie, que nous souhaitons faire rayonner à grande échelle.

LA RAISON D'ÊTRE DU LIVRE BLANC

Dans un contexte toujours plus concurrentiel où il est difficile de concilier excellence, régularité et créativité, les boulangers-pâtisseries trouvent dans le beurre Charentes-Poitou AOP un précieux allié. Conçu comme un guide concret et inspirant pour la profession, ce livre blanc met en lumière un ingrédient d'exception à travers des éclairages techniques, les dernières tendances de consommation, des témoignages d'artisans et des recettes savoureuses. Découvrez au fil des pages comment le beurre Charentes-Poitou AOP peut devenir un véritable levier de valeur dans vos vitrines.

“UN BEURRE D'EXCEPTION, ENGAGÉ AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ”

5 LAITIÈRES AVEC 5 MARQUES DE BEURRE DE TOURAGE DÉDIÉES AUX PROFESSIONNELS :



Le snacking en France évolue : fini l'extra occasionnel, il devient une vraie offre de restauration, adaptée aux nouveaux modes de vie. Plébiscité à tout moment de la journée, il trouve sa place surtout en boulangerie, lieu préféré des consommateurs devant les fast-foods et les pizzerias. Entre tradition et innovation, les artisans allient qualité, créativité et esthétique, faisant du snacking une catégorie tendance et valorisée. Décryptage avec le Cabinet NellyRodi®.

CONTRIBUTRICE CANDICE ALVAREZ CONSULTANTE FOOD, LIFESTYLE & HOSPITALITY, NELLYRODI®

Snack Attack : quand la boulangerie se met à l'heure du snacking



“La boulangerie se transforme : elle devient un lieu hybride, social, esthétique, un commerce de proximité repensé comme espace vivant.”

CANDICE ALVAREZ,
CONSULTANTE FOOD, LIFESTYLE
& HOSPITALITY, NELLYRODI®

LA BOULANGERIE, LIEU DE VIE(S)

Bien plus qu'un commerce de proximité, la boulangerie est devenue un lieu expérientiel, vivant et inspirant qui évolue pour s'adapter aux envies et aux attentes des consommateurs. Ces derniers sont en quête de flexibilité et d'exclusivité, d'authenticité et de découverte, sans perdre de vue deux valeurs essentielles : la durabilité et l'accessibilité.

À l'intersection de ces aspirations, la boulangerie se métamorphose.

Hybrides, les boulangeries ne sont plus des lieux où l'on vient seulement acheter son pain : on pousse leur porte pour siroter un café de spécialité, dénicher quelques produits d'épicerie et même se procurer une quille de vin nature ou des bières, disposées çà et là parmi de belles miches au levain et aux blés paysans. Le tout dans des cadres agréables, au design intérieur léché – comme leurs collègues restaurateurs –, les boulangers-pâtisseries n'hésitent pas à faire appel à des architectes d'intérieur et



autres esprits créatifs pour imaginer des atmosphères chaleureuses. Ces dernières participent à laisser dans l'esprit du client le souvenir d'une expérience plaisante, au-delà des mets dégustés.

De facto, les boulangeries ne sont plus des lieux de passage : on prend plaisir à s'installer et à passer du temps dans ces environnements accueillants et attrayants. En collaborant avec d'autres secteurs – artisanat, mode ou encore musique –, certaines d'entre elles se transforment, le temps d'une soirée, en espaces de célébration conviviaux, attirant ainsi une clientèle plus jeune.

BOULANGERIE ET SNACKING : UNE ALLIANCE QUI A DU MORDANT

À toute heure, les consommateurs veulent du bon et du fait-maison : là où la gourmandise s'improvise, la boulangerie s'adapte. Sur place, dans des cadres désormais pensés pour, ou à emporter, elle redonne au snacking ses lettres de noblesse et devient une destination "plaisir" pour tous les âges. Aujourd'hui, 55 % des consommateurs s'y rendent pour acheter de la restauration salée (étude Food Service Vision 2024), séduits par une offre de produits de qualité accessible à toutes les bourses. Avec une pincée d'agilité et un soupçon de modulabilité, les boulangers proposent désormais une offre de snacking tout au long de la journée et de la soirée.

La formule gagnante repose sur plusieurs piliers. La boulangerie contemporaine est d'abord une ode à la tradition avec des recettes de grand-mère mitonnées à partir d'ingrédients remis au goût du jour comme les blés anciens, le levain et le beurre : sur le marbre des boulangers-pâtisseries, on fabrique à nouveau des tourtes, des friands ou encore des flans, des recettes régressives à souhait. Ouverts sur le monde, les artisans d'aujourd'hui s'inspirent de ce qui se fait de mieux parmi les spécialités étrangères : au rayon des délices feuilletés, on trouve le Pastel de Nata portugais, le Börek turc, les Tebirkes danois mais aussi les Egg Tarts chinoises.



“Le snacking en boulangerie s’impose comme un vecteur stratégique de créativité et de désirabilité. Plus qu’un segment pratique, il devient un territoire d’expression culturelle.”

CANDICE ALVAREZ
CONSULTANTE FOOD, LIFESTYLE
& HOSPITALITY, NELLYRÖD®

EN CHIFFRES

12
millions

DE CONSOMMATEURS
ENTRENT CHAQUE JOUR
DANS UNE BOULANGERIE
EN FRANCE

55 %

DES CONSOMMATEURS
SE RENDENT DANS
UNE BOULANGERIE
POUR ACHETER DE LA
RESTAURATION SALÉE

5,7

C’EST LE NOMBRE
DE MILLIONS DE
PUBLICATIONS SOUS
LE # “CROISSANT”
SUR INSTAGRAM

25 %

DES FRANÇAIS OPTENT
DÉSORMAIS POUR DES
SOLUTIONS DE SNACKING
LE SOIR (CONTRE
SEULEMENT 11 % EN 2021)



Entre attentes de créativité et retour aux traditions, 5 tendances qui font et feront la recette du snacking de la boulangerie de demain

1_ ODE À LA TRADITION

Retour à l’essentiel : produits simples, authentiques, porteurs de récits. Un hommage aux traditions, artisans et ingrédients bruts, pour une consommation pleine de sens.

2_ L’ÈRE DISRUPTIVE

Le snacking devient un laboratoire d’audace, où les boulangers explorent leur créativité. Formes inédites, alliances inattendues, textures déroutantes : tout est prétexte à jouer, surprendre, provoquer. Des recettes hybrides qui mêlent inspirations pop, traditions réinventées et esthétiques virales. Attendue par une génération en quête de sensations nouvelles, cette gastronomie d’auteur, à la fois populaire et spectaculaire, transforme chaque bouchée en expérience totale.

3_ SNACKING CONSCIENT

Le snacking devient nourrissant et engagé, alliant plaisir, équilibre et responsabilité. Il mise sur des recettes saines, bonne pour la santé, tout en respectant l’environnement, en préférant des ingrédients locaux, bien sourcés et sans gaspillage. Ces en-cas responsables reflètent une nouvelle exigence : se faire du bien, tout en faisant du bien à la planète.

4_ PUR PLAISIR

Dans un monde anxiogène, le snacking séduit par son pouvoir régressif et reconfortant. Porté par une gourmandise sans limite et une touche d’américanisation, il réinvente les instants de plaisir partagé entre souvenirs et découvertes.

5_ ESTHÉTISATION

Le snacking s’élève et devient une expérience raffinée, accessible, portée par des ingrédients nobles et un savoir-faire inspirant. En éditorialisant leurs créations, les boulangers-pâtisseries adoptent les codes du luxe et créent une esthétisation virale.

LA GOURMANDISE NE SE FAIT PAS AU DÉTRIMENT DU BIEN-ÊTRE

On voit émerger des recettes plus saines et naturelles, sans perdre en attractivité. Le snacking s'affiche ainsi comme un allié de l'équilibre quotidien avec des ingrédients fermentés respectueux du microbiote, à faible impact glycémique, sans gluten... "La pâtisserie boulangère stagne un peu à cause du problème du sucre. On essaye de proposer de nouvelles recettes", abonde Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie.

Mieux manger passe aussi par la préservation de l'environnement, et les boulangeries l'ont bien compris : pour lutter contre le gaspillage alimentaire, certaines d'entre elles mettent la main à la pâte et se creusent les méninges pour donner une seconde vie aux restes. Une brioche qui aura un peu séché au bout d'une journée sera ainsi broyée pour devenir une nouvelle brioche aérienne à la mie moelleuse le lendemain. Comme le dit l'adage : rien ne se perd, tout se récupère !



LA PÂTE À CROISSANT, INCARNATION DU RENOUVEAU DU SNACKING BOULANGER

C'est un classique indémodable et indétrônable des boulangeries : le croissant pur beurre est la viennoiserie française par excellence. Ces dernières années, cette icône délicatement beurrée est devenue un véritable terrain de jeu pour les boulangers professionnels comme amateurs. Tous rivalisent d'inventivité pour sublimer cette recette dont le succès tient principalement à son feuilleté quasi architectural, dans lequel on croque couche après couche, non sans laisser s'échapper quelques miettes caramélisées... Sur les réseaux sociaux, les nouvelles créations autour du croissant fascinent par leur allure photogénique : en combinant gestes artisanaux ancestraux et inspirations modernes, les croissants 2.0 sont en bonne voie pour figurer au panthéon de la haute boulangerie.

“Le croissant, icône réinterprétée, support de storytelling mondial, synthétise tous les mouvements à l'œuvre. De la tradition au design, de la pâte à l'émotion, il incarne l'avenir du snacking feuilleté.”

CANDICE ALVAREZ,
CONSULTANTE FOOD, LIFESTYLE
& HOSPITALITY, NELLYRODI®

Fourré avec du praliné onctueux ou du confit de fruits, travaillé avec un feuilletage bicolore ou sous forme de cube, smashé pour un rendu "flat"... la réinterprétation du croissant semble n'avoir aucune limite ! Il se décline également en version salée, tantôt garni de la sacro-sainte association jambon/fromage, tantôt associé à des légumes rôtis façon sandwich. Que le bagel se méfie : quand on glisse au cœur d'un croissant une belle tranche de saumon fumé et quelques lamelles d'avocat mûr à point, celui-ci est en passe de détrôner le bagel à la new-yorkaise. Outre-Atlantique, les Américains se sont d'ailleurs empressés de répliquer en inventant le "New York Roll", qui rayonne aujourd'hui en France : ce croissant revisité de forme ronde et plate renferme un cœur coulant absolument décadent. Un hit qui fait fureur sur les réseaux sociaux et a vu apparaître des files d'attente XXL devant les boulangeries qui se sont lancées sur le créneau en France.

Crookies, cruffins, cragels... À mi-chemin entre le croissant et le cookie, le croissant et le muffin, ou encore le croissant et le bagel, ces créations hybrides ont, elles aussi, conquis le cœur des Français. Autant de recettes stars sur les réseaux sociaux qui emboîtent le pas au "cronut", cette invention délurée mixant croissant et donut mise au point il y a dix ans par Dominique Ansel à New York. Une décennie plus tard, son succès n'en démont pas ! La folie de la fusion autour du croissant s'est même attaquée à un autre totem du feuilletage à la française : la galette des Rois. Cette dernière inspire, au moment de l'Épiphanie, divers croissants des Rois qui inondent les vitrines des boulangeries.

A man in a black jacket and blue jeans is walking through a field of tall, dry grass. He is walking towards the camera, and a black and white cow is walking alongside him. The background shows a line of trees under a hazy sky.

Dans les coulisses du beurre Charentes-Poitou AOP



Le beurre Charentes-Poitou AOP est un pilier de la transformation boulangère. Ingrédient essentiel des recettes, il révèle textures et saveurs tout en nourrissant la créativité des artisans, en France comme à l'international. Symbole de l'art de vivre à la française, il séduit jusqu'en Asie et en Amérique du Nord. En France, il sublime les spécialités régionales et garantit aux boulangers un feuilletage d'exception. Choisir ce beurre, c'est opter pour une qualité artisanale, technique et émotionnelle.



L'alimentation des vaches est produite sur l'exploitation.

“Faire du bon lait passe avant tout par le respect de nos vaches. Un animal serein, bien nourri, ça donne un lait riche. Les maîtres-beurriers le sentent immédiatement !”

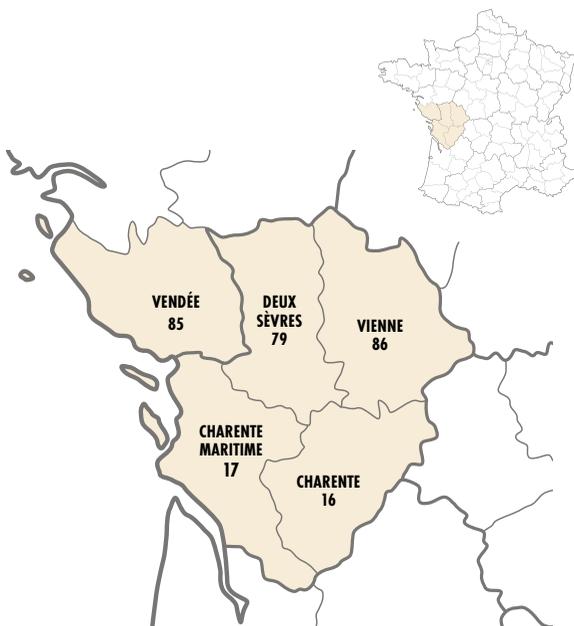
HERVÉ, ÉLEVEUR

UN LABEL SYNONYME DE TRANSPARENCE ET D'EXIGENCE

Le beurre Charentes-Poitou AOP est bien plus qu'un simple produit laitier : il est le symbole d'un engagement de qualité et d'une traçabilité irréprochable. Premier beurre à obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1979, puis l'AOP au niveau européen en 1996, il s'inscrit dans une démarche de reconnaissance et de valorisation du terroir français. En 2022, son cahier des charges a évolué vers plus de rigueur : les vaches doivent être nourries majoritairement avec des fourrages et des céréales produits localement, si possible sur l'exploitation même. Aucun OGM, additif ou conservateur n'est autorisé. Pour le consommateur, c'est la garantie d'un produit local, respectueux de l'animal, de l'environnement et du goût. Pour l'agriculteur, c'est un levier de transformation durable qui sécurise son activité à long terme.

UN TERRITOIRE AUX RACINES PROFONDES ET À LA DYNAMIQUE COLLECTIVE

Si ce beurre porte fièrement le nom de Charentes-Poitou, ce n'est pas un hasard. Il est né d'un terroir d'exception, entre océan Atlantique et terres argileuses, qui favorise la polyculture élevage et une production laitière de haute qualité. Ce territoire couvre les départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Vendée, et quelques communes voisines. C'est dans cette région que tout commence à la fin du XIX^e siècle, après la destruction des vignes par le phylloxéra.



1996

OBTENTION DE L'AOP,
RECONNAISSANCE
À L'ÉCHELLE
EUROPÉENNE D'UN
SAVOIR-FAIRE ANCRÉ
DANS SON TERROIR

21 000

LE NOMBRE DE TONNES
DE BEURRE CHARENTES-
POITOU AOP PRODUITES
CHAQUE ANNÉE

Résilients, les agriculteurs se réinventent et créent une première coopérative laitière à Surgères en 1888. En quelques décennies, 145 laiteries voient le jour, portées par les avancées techniques (pasteurisation, transport ferroviaire) et un esprit coopératif fort. Aujourd'hui, cinq laiteries perpétuent ce savoir-faire unique, avec 21 000 tonnes produites chaque année, soit 80 % des beurres AOP français. Cette activité fait vivre plus de 30 000 personnes, dans des emplois ancrés localement, non délocalisables.

DES PERFORMANCES TECHNIQUES ET GUSTATIVES PLÉBISCITÉES

S'il est autant apprécié des professionnels, c'est que le beurre Charentes-Poitou AOP réunit des qualités rares : régularité, élasticité et finesse aromatique. Produit à partir d'un lait issu de vaches nourries de façon homogène tout au long de l'année, il garantit un goût stable, reconnaissable entre mille, avec des notes subtiles de noisette. Son secret ? Une crème maturée pendant 16 heures qui confère au beurre une richesse aromatique et une texture idéale. Mais ses atouts ne s'arrêtent pas là. Son point de fusion plus élevé et sa structure ferme en font un allié technique parfait pour le tourage. Il permet un feuilletage homogène, croustillant, qui tient bien à la cuisson. Les plaques de 1 ou 2 kg, pensées pour les boulangers-pâtisseries, facilitent le travail de la pâte. Des chefs de renom comme Nina Métayer ou Amandine Chaignot ne tarissent pas d'éloges à son sujet : "franc, net, constant", disent-elles. Il trouve sa place aussi bien en pâtisserie qu'en cuisine salée, apportant texture et onctuosité à toutes les créations.

UNE FILIÈRE RESPONSABLE, TOURNÉE VERS LE FUTUR

Derrière chaque plaque de beurre Charentes-Poitou AOP, c'est une filière entière qui s'engage pour demain. Composée de 1 800 éleveurs et 800 exploitations, elle fait évoluer ses pratiques pour répondre aux enjeux écologiques et sociétaux. À Saint-Gelais, dans les Deux-Sèvres, David,

producteur, incarne cette transition : il valorise le fumier de ses vaches pour fertiliser les champs, tandis que les cultures servent ensuite à nourrir les animaux, formant un cycle vertueux. Ce modèle de polyculture-élevage s'inscrit dans une logique d'autonomie, de réduction des intrants et de sobriété énergétique. L'innovation se poursuit à tous les niveaux, toujours avec un esprit de coopération et de partage. Pour cette filière, l'avenir s'écrit dans la continuité du vivant, dans le respect des saisons, des animaux et du travail humain. En choisissant ce beurre, les artisans et consommateurs ne se contentent pas d'un produit : ils participent à une dynamique vertueuse, où qualité rime avec durabilité, et terroir avec avenir.



DAVID, ÉLEVEUR

**“Un bon beurre
Charentes-Poitou AOP,
ça commence ici, dans
nos prairies. Chaque
geste compte.”**

Les étapes de fabrication du beurre

L'alimentation des animaux

Elle est majoritairement produite et conservée à la ferme. Les vaches laitières sont nourries à base de fourrages (50 % minimum de maïs), crucifères, graines de céréales et oléagineux.



La traite

Qu'elle soit manuelle ou robotisée, elle s'effectue dans le plus grand respect des règles d'hygiène. Le lait collecté est transféré dans un tank réfrigéré, où il est doucement agité pour garantir son homogénéité, et maintenu entre 2 et 6° C pendant maximum 72 heures, avant d'être acheminé vers la laiterie.



À la laiterie

Tout commence par l'écémage : le lait, chauffé à plus de 40° C, est centrifugé pour en extraire la crème.

800

EXPLOITATIONS

1 800

PRODUCTEURS
LAITIERS ENGAGÉS

Vient ensuite la pasteurisation,

où la crème est portée entre 92 et 95° C, puis rapidement refroidie entre 7 et 18° C pour garantir sa pureté.

La maturation biologique est au cœur de l'identité de ce beurre : pendant plus de 16 heures, la crème estensemencée de ferments lactiques et incubée entre 7 et 21° C.

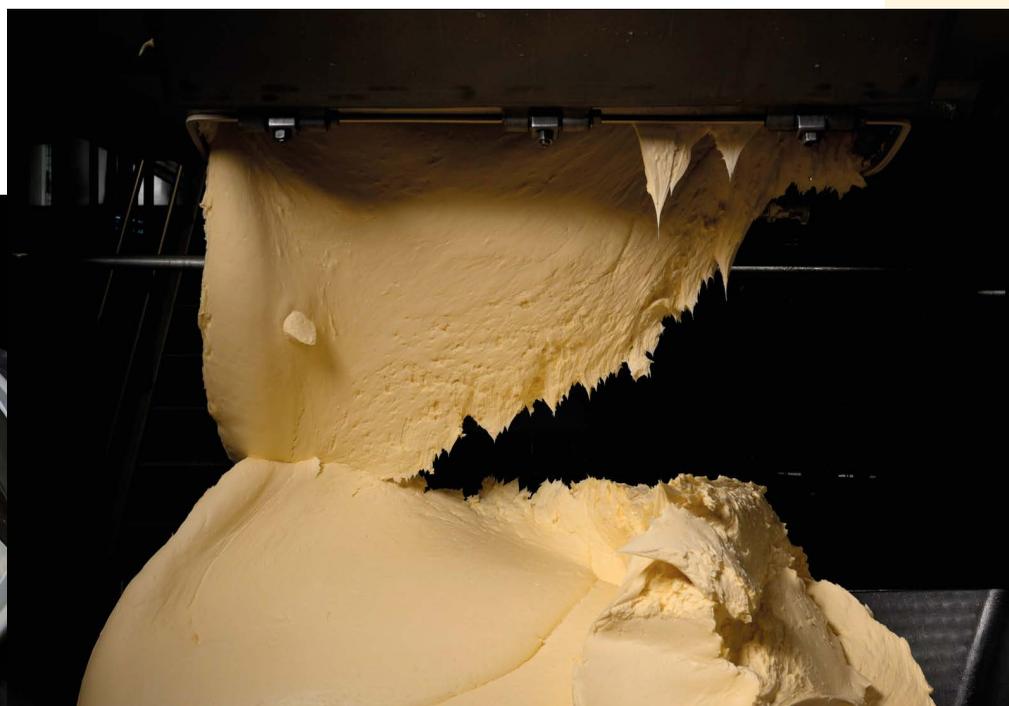


Le barattage

La crème est battue jusqu'à ce qu'apparaisse le beurre. On le lave pour éliminer l'excès d'acidité avant de le malaxer, afin d'obtenir une texture parfaitement lisse et homogène.

“Hier comme aujourd’hui, les artisans sont séduits par les qualités techniques constantes de notre beurre.”

LAURENT CHUPIN,
DIRECTEUR DU BEURRE
CHARENTES-POITOU AOP



Le beurre est enfin mis en forme

(motte, plaquette...) et emballé avec soin avant d'être conservé au froid, où il cristallise lentement, révélant peu à peu son caractère, sa texture ferme, et ses arômes si subtils.

Face à face

La qualité du beurre Charentes-Poitou AOP se vérifie à chaque étape de sa fabrication. Maître beurrier depuis trente ans, Cyril Berger évoque avec passion les barattes de beurre frais qui sortent chaque jour de son atelier. À La Rochelle, Christophe Lamboley est tourier au sein de la pâtisserie de Nina Métayer : il ne jure que par le beurre Charentes-Poitou AOP, qu'il saurait reconnaître parmi mille.



COMMENT RECONNAÎTRE UN BON BEURRE ?

CYRIL : Il se reconnaît d'abord à l'œil, avec sa couleur jaune pâle. Ensuite, il doit aisément s'étaler, avoir une texture crémeuse. Puis l'odorat et le goût entrent en piste : un bon beurre doit sentir la crème fraîche et la noisette, et ne pas être rance. Pour faire un bon beurre de tourage, il faut un très bon lait, un taux de matière grasse de 84 %, et un temps de repos au frigo de 15 jours minimum.

CHRISTOPHE : Élasticité et finesse en bouche sont les qualités que je cherche chez un bon beurre et que je trouve de manière constante avec le beurre Charentes-Poitou AOP. Ses arômes subtils se développent en bouche après la dégustation !

“Il faut beaucoup d'expérience pour savoir s'adapter, réagir en fonction de la maturation et de l'évolution des crèmes.”

CYRIL, MAÎTRE BEURRIER

“Chaque tourier décide du beurre qu'il travaille. Moi j'ai choisi le beurre Charentes-Poitou AOP.”

CHRISTOPHE, TOURIER

QUELLE EST LA PRINCIPALE QUALITÉ DU BEURRE CHARENTES-POITOU AOP ?

CYRIL : Assurément sa régularité ! Les artisans que je fournis saluent le fait qu'on leur livre quasiment toujours le même beurre, avec quelques variations très légères entre les beurres d'été et ceux d'hiver. Cela leur évite de devoir adapter leurs recettes et ils gagnent ainsi un temps précieux. C'est le résultat d'un savoir-faire qui tient dans les mains d'une poignée d'artisans techniques.

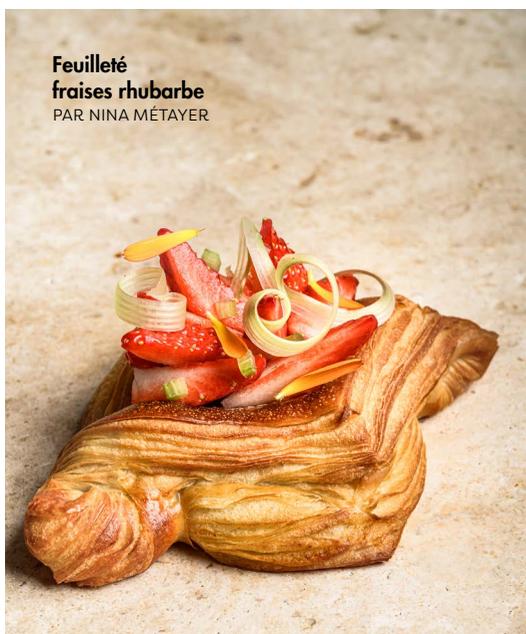
CHRISTOPHE : Sa facilité à être travaillé. Je peux sans aucun problème préparer mes pâtes avec des mottes de 10 kg, sans qu'elles ne cassent. Quand je travaille des beurres de qualité inférieure, je ne peux dépasser 1 ou 2 kg sous peine de voir se former des morceaux de beurre.

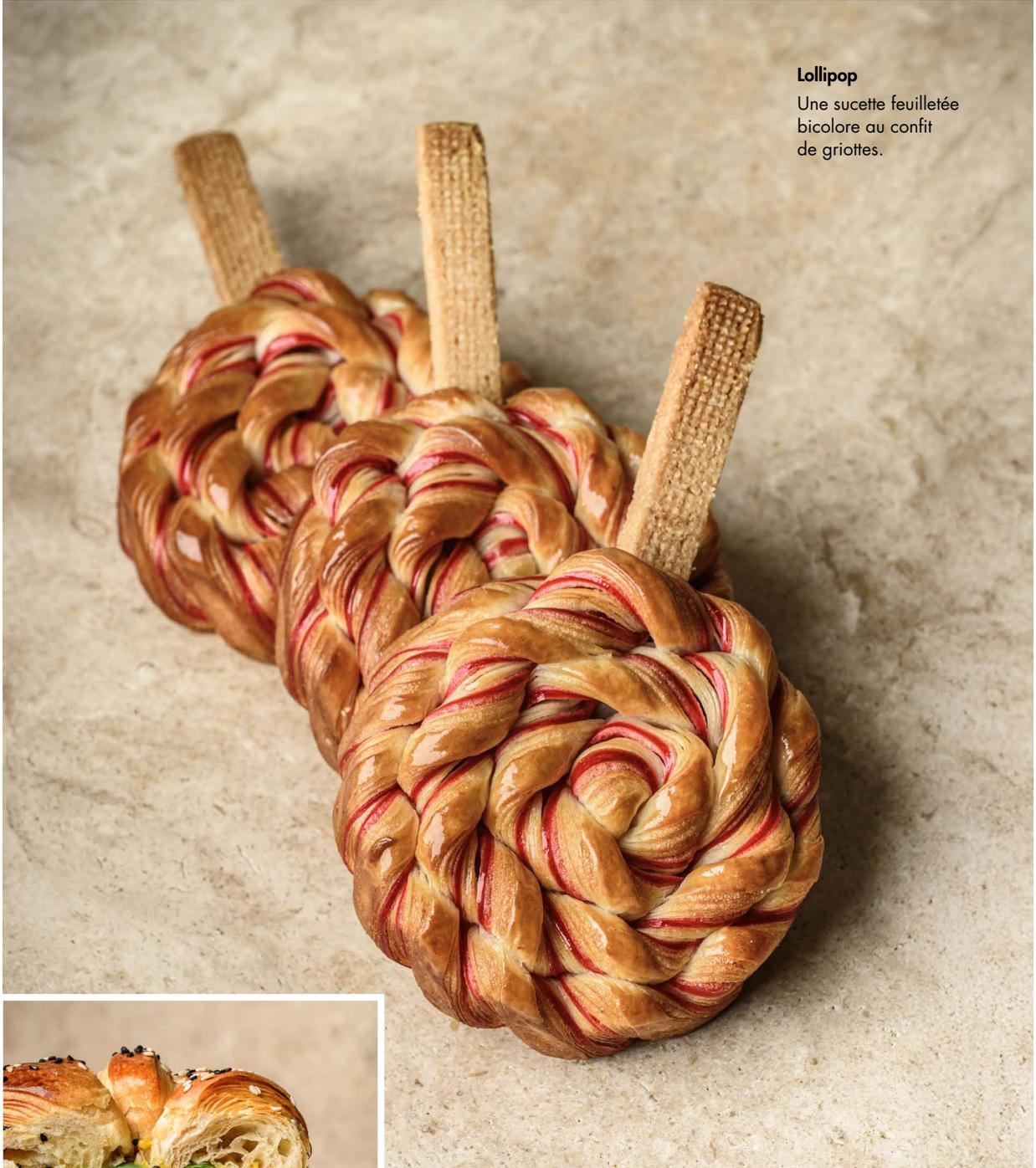
Créations

Par deux fois distinguée meilleure pâtissière au monde, Nina Métayer incarne une nouvelle génération de talents qui subliment les produits du terroir français avec audace et finesse. Le beurre Charentes-Poitou AOP sert de matière première à ses créations raffinées, de même qu'aux plats d'Amandine Chaignot. Cette cheffe à la cuisine simple, spontanée et sincère, qui a remis le snacking croissant au goût du jour, défend des valeurs communes avec le beurre Charentes-Poitou AOP : le plaisir et la convivialité.



AMANDINE CHAIGNOT ET NINA MÉTAYER,
CHEFFE DE RENOM ET MEILLEURE PÂTISSIÈRE DU MONDE 2023





Lollipop

Une sucette feuilletée bicolore au confit de griottes.



Le Crogel

À la croisée des chemins du bagel et de notre croissant national, cette création est un hommage à la street food new-yorkaise, version boulangerie française.



YASMINE MENACER
MAÎTRE BOULANGÈRE DEPUIS 2016, ELLE EST DE TOUS LES CONCOURS : EN 2023, ELLE A D'AILLEURS REMPORTÉ LES PRIX DU MEILLEUR CROISSANT ET DE LA MEILLEURE GALETTE DU GRAND PARIS. CRÉATIVE ET PASSIONNÉE, ELLE NE RATE PAS UNE OCCASION DE TRANSMETTRE SES SAVOIRS SUR LE FEUILLETAGE ET LA VIENNOISERIE.



1



2



AURÉLIEN LE MOULLOUR

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE EN BOULANGERIE DEPUIS 2023, IL INCARNE CETTE NOUVELLE GÉNÉRATION ENGAGÉE QUI RÉINVENTE LA VIENNOISERIE. C'EST À 21 ANS SEULEMENT QU'IL A DÉCROCHÉ UN POSTE DE FORMATEUR À L'INBP, AVANT DE DEVENIR CONSULTANT ET FORMATEUR EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL.

1. Zeste de café

Un double feuilletage, l'un nature, l'autre au café, enferme une pâte à financier café. Un délicieux contraste de textures, entre le croustillant de la pâte à croissant dorée, et l'onctuosité de la garniture, qui fait mouche. Ultime surprise, la fraîcheur d'une pointe de combawa vient relever le tout à la dégustation.

2. Feuilleté du jardin

Dans un panier réalisé avec deux pâtes levées feuilletées dont une aux herbes, se pose une compotée d'oignons enrichie d'une béchamel gourmande. Quelques légumes de saison sont ensuite disposés, pour une création élégante qui coche tous les codes du snacking moderne : des produits sourcés de qualité, un savoir faire précieux, un format nomade.



JOËL SCHWALBACH

INSTALLÉ DANS UN PETIT VILLAGE DE MOSELLE OÙ IL A REPRIS LA BOULANGERIE FAMILIALE, IL A DÉCROCHÉ LE TITRE DE MOF EN BOULANGERIE EN BINÔME AVEC SON FRÈRE, À SEULEMENT 26 ANS ! UN TALENT QU'IL PARTAGE AVEC SES ÉLÈVES DANS LE CADRE DE SES FORMATIONS, EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER.

1. Le Croissalé

Imaginé en longueur, pour pouvoir être tenu en main comme un véritable objet snacking !

2. L'Évasion beurrée

Un biscuit rhum-cannelle et coulis de mangue dans un feuilletage doré.



BRIAN BOCLET
PASSÉ MAÎTRE DANS L'ART DU TOURAGE
ET DU FEUILLETAGE, LE CHEF BOULANGER
DE LA RENOMMÉE ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE
(EHL) A ÉGALEMENT COÉCRIT "LE GRAND LIVRE
DE LA BOULANGERIE & DE LA VIENNOISERIE",
VÉRITABLE BIBLE EN LA MATIÈRE.

1. La Couronne pralinée pécan et vanille

Cette gourmandise ultragraphique avec son feuilletage géométrique est à partager à plusieurs !

2. Feuilleté forestier à la crème de truffe

Imaginé en longueur, pour pouvoir être tenu en main comme un véritable objet de snacking, ce délicieux feuilleté renferme un cœur de jambon et de crème béchamel à la truffe. Quand la boulangerie touche à la haute gastronomie.

FLASHEZ POUR
RETROUVER
LE DESCRIPTIF
DE TOUTES CES
RECETTES



Amélie,
éleveuse à
Saint-Pardoult (17)

ÉLEVEUSE DE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP

—
POUR LES BOULANGERS
EN QUÊTE D'EXIGENCE



aop-beurre-charentes-poitou.fr



Les passionnés du goût.