

## Le nouveau timbre aura une délicieuse senteur de croissant !



Le nouveau timbre aura une délicieuse senteur de croissant !

Le 8 octobre 2025, La Poste émet un timbre et un souvenir philatélique odorants, illustrés par un délicieux croissant au beurre, un classique de la boulangerie artisanale française.

Particularité de ce timbre, il aura une délicieuse senteur de croissant !

### Le croissant : cette viennoiserie iconique !

Le croissant au beurre est confectionné à partir d'une pâte levée feuilletée riche en beurre. Il se distingue par sa texture légère et aérienne, sa croûte dorée et croustillante et son goût délicatement beurré. Ce classique de la boulangerie française est souvent dégusté au petit-déjeuner ou lors d'une pause-café.

Emblème de la gastronomie française et viennoiserie préférée des Français, le croissant fait partie des produits phares en boulangerie. Il est gage de qualité et signature de l'artisan qui le fabrique.

À partir de matières premières sélectionnées, les étapes de confection s'enchaînent : pétrissage, tourage (secret d'un bon feuilletage), façonnage (tour de main de l'artisan), fermentation et cuisson pour une belle dorure.

Le tourier est l'expert du feuilletage : spécialiste des viennoiseries et pâtisseries, il travaille avec précision pour obtenir une pâte aérienne et croustillante. Maîtrise du pliage, du beurrage, du temps de repos, garantissant le succès des croissants et pains au chocolat.

C'est bien l'expertise, le savoir-faire de l'artisan boulanger, qui donne au croissant sa saveur unique.

Un « bon croissant » dépend de la qualité de la farine et du beurre utilisés, du temps de fermentation de la pâte, de la manière d'incorporer le beurre et de façonner, de la chaleur du four, de la durée de cuisson ; des étapes de fabrication cruciales et une technicité incontestable !

Le Concours du Meilleur Croissant au Beurre créé en 2019 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, afin de mettre en valeur le savoir-faire unique qu'exige la conception de ce produit.

Derrière chaque viennoiserie, il y a un artisan passionné qui perpétue, renouvelle un savoir-faire.

### Les infos techniques

Impression : héliogravure Format du timbre : 40,85 x 30 mm

Présentation : 15 timbres à la feuille Tirage : 594 000 exemplaires

Valeur faciale : 2,10 € Lettre Internationale

Impression : Feuillet : héliogravure, Carte : offset

Tirage : 20 000 exemplaires

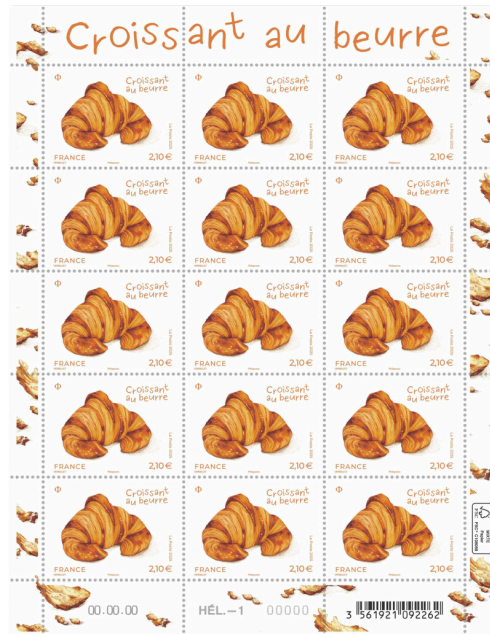
Prix de vente : 5,00 € (1 feuillet de 1 timbre)

À partir du 8 octobre 2025, ils seront vendus dans de nombreux bureaux de poste.

© La Poste



1125034-RF TP Croissant Au Beurre\_Pub.jpg



1125034-RF TP Croissant Au Beurre\_Pub 2.jpg