

Pyrénées-Atlantiques : le croissant de La Licorne, à Bidart, encore élu le meilleur du département



Éric Petit (au centre), auteur du croissant, Sophie Garcia, patronne du Fournil de La Licorne, et Emmanuel Alzuri, maire de Bidart. © Crédit photo : C. S.

Le Fournil de La Licorne, sur le plateau de Bidart au-dessus de la plage d'Erretegia, est décidément abonné aux trophées. Sophie Garcia, la patronne, savoure ce succès, elle qui orchestre son affaire de main de maître. Elle le jure, cependant, ce sont ses salariés qui veulent concourir, « je ne les pousse pas ! ».

Éric Petit, chef viennoisier, a mis tout son savoir-faire pour élaborer ce beau croissant doré, dodu, savoureux, feuilleté à souhait et le plaisir des yeux est au rendez-vous, un vrai top model ! Il a ainsi été sacré meilleur croissant du département, lundi 20 mars, au salon [Horesta](#) de Biarritz. C'est un « retour à la maison » pour ce trophée, [déjà remporté en 2021](#) par le Fournil de La Licorne, mais qui lui avait échappé l'an dernier.

1 000 par jour en été

Éric Petit, il faut le rappeler, avait également élaboré une galette des Rois frangipane, qui avait été sacrée la meilleure du département en 2020. Et l'an dernier, Iban Larronde, un apprenti du Fournil, avait gagné le prix de la meilleure galette briochée à la fleur d'oranger.

En matière de croissant, Éric Petit en connaît un rayon puisqu'il en produit 1 000 par jour en été : « Un bon croissant, c'est un compromis entre le feuilleté, le volume et la juste cuisson, il faut y mettre tout son amour ! » Prochaine étape, le concours régional, voire le national, pour le croissant !

