

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Le boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette



Après [avoir remporté la 10e édition du concours de la meilleure baguette de tradition française de Vaucluse](#), Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan, vient de se classer 2e du concours régional. A ce titre, le boulanger vaclusien fera partie du duo, avec Nicolas Aloyan des Bouches-du-Rhône vainqueur de l'épreuve régionale, qui représentera la région Provence-Alpes-Côte d'Azur/Corse lors de la finale nationale qui se tiendra à Paris en septembre. Un podium complété par Maxime Dumas représentant les Hautes-Alpes.

Organisé par la fédération Régionale Paca/Corse de la boulangerie-pâtisserie, ce concours régional s'est

Ecrit par le 22 juillet 2024

tenu au CFA (Centre de formation d'apprentis) d'Avignon. Il a opposé 9 candidats lors d'une épreuve qui a duré 6 heures. A l'issue, chaque candidat a dû fournir une présentation de 20 baguettes notées sur 6 critères (aspect, croûte, arôme, mie, goût et mâche). Toutes les baguettes ont été ensuite récupérées par la Croix Rouge et le Samu social pour être utilisées lors des maraudes sur tout le département.

## Boulangerie : la meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Ecrit par le 22 juillet 2024

Nicolas Soubeyrand de [la boulangerie 'La Mie Soubeyrand'](#) à Aubignan vient de remporter la 10<sup>e</sup> édition du concours départemental de la meilleure baguette de tradition française organisé par les Ambassadeurs et le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#).

Une trentaine de participants se sont affrontés lors de cette épreuve où le jury présidé par Rodolph Couston, professeur depuis plus de 15 ans en boulangerie actuellement en poste au CFA (Centre de formation des apprentis) d'Avignon et 2 fois finalistes MOF (Meilleur ouvrier de France) boulangerie, a établi son classement à partir de 5 critères : aspect, croûte, mie, goût et mâche avec un poids et une longueur à respecter.

### **Vedène et Coustellet aussi récompensée**

Philippe Boulard du [Le Fournil de Maclo](#) à Vedène et Julien Samson de [la boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Coustellet sur la commune de Cabrières-d'Avignon se classent respectivement 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> du concours vaclusien.

Quant au vainqueur, il représentera le Vaucluse lors du concours régional qui se déroulera les 17 et 18 mars prochain à Avignon. S'il le remporte, Nicolas Soubeyrand représentera ensuite notre région au concours national.

### **Le palmarès des apprentis**

Cette 10<sup>e</sup> édition a été aussi l'occasion de distinguer les apprentis en entreprises : 1<sup>er</sup> Guillaume Charpentier (boulangerie pâtisserie Lyse), 2<sup>e</sup> David Collignon (boulangerie [Caractères de pain](#) à Piolenc) et 3<sup>e</sup> Antoine Mirecourt ([Au Pierrot d'Antan](#) à Rustrel) ainsi que la catégorie 'Apprenti - fabrication en CFA' : 1<sup>er</sup> Tristan Lombard, 2<sup>e</sup> Gauthier Van Elslande et 3<sup>e</sup> Antoine Bianchi.

### **Un concours qui a du cœur**

L'événement, qui a notamment bénéficié du soutien de nombreux partenaires locaux de la profession ([Minoterie Giral](#) à Orange, [Rouby](#) à Avignon, [Tout Technique](#) à la Seyne-sur-Mer, [Provence Distribution Thoroise](#), [Menlog](#), et [Mapa assurances](#)), a également été un moment de solidarité envers les plus démunis. En effet, à la fin du concours, les 150 baguettes confectionnées ont été données au CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale) de la [Croix-Rouge française](#) de Vaucluse. Elles ont servi à faire des sandwiches distribués ensuite par les bénévoles de la Croix rouge au cours de maraudes sur tout le territoire du Vaucluse (Orange, Carpentras, Sorgues, Cavaillon, Isle-sur-la-Sorgue, Avignon...).

---

## **Le meilleur apprenti boucher de la Région**

Ecrit par le 22 juillet 2024

## est vaclusien



Raphaël Meffre, apprenti en 2<sup>e</sup> année de CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) boucher au [CFA \(Centres de formation d'apprentis\) d'Avignon](#), vient de remporter la finale régionale du 'meilleur apprenti de France filière boucherie'. A ce titre, celui qui a aussi bénéficié du soutien de Gilles Chivallier, son maître d'apprentissage et patron d'Oranges Viandes à Orange, ira bientôt disputer la finale nationale de ce concours prestigieux qui se déroulera début avril à Clermont-Ferrand

Cette année, la finale régionale en filière boucherie a été organisée au sein même du CFA d'Avignon et comptait 2 participants pour chacun des 5 CFA en lice, dont 3 sont intégrés à l'université régionale des métiers et de l'artisanat - le CFA de Gap, le CFA du Beausset et le CFA d'Avignon. Le jury, composé de professionnels de la boucherie dont Dino Tornati, président du syndicat des bouchers de Vaucluse, a noté

Ecrit par le 22 juillet 2024

plusieurs épreuves exigeant précision et technique, dont, entre autres, le désossage d'un collier de bœuf, le ficelage et la décoration d'une épaule d'agneau façon melon, le ficelage et la décoration d'un rôti de beau, la préparation sur plateau de paupiettes de veau, d'alouettes de bœuf...

### **Un autre vaclusien sur le podium**

Sur les 3 apprentis à avoir atteint le podium, 2 sont en cursus au CFA d'Avignon, puisque, outre la 1<sup>re</sup> place de Raphaël Meffre, la 3<sup>e</sup> place a été attribuée à Arthur Corriol, également en 2<sup>e</sup> année de CAP dans l'établissement vaclusien.

L'organisation des 'Meilleurs apprentis de France' (MAF) est coordonnée par la société nationale des Meilleurs ouvriers de France (MOF), avec laquelle la Chambre de métiers et de l'artisanat de région (Cmar) Provence-Alpes-Côte d'Azur a noué un partenariat depuis plusieurs années au service d'un objectif commun : accompagner et soutenir le savoir-faire français et encourager les talents à s'épanouir. Le concours des MAF vient promouvoir le travail manuel auprès des jeunes et développer l'excellence et l'esprit de compétition entre ouvriers apprentis.