

Écrit par le 24 novembre 2024

# 13e concours de Galette et de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse



**La boulangerie-pâtisserie 'Lyse' de Coustellet fait coup double lors de ce concours organisé à Apt.**

A l'origine de l'Épiphanie, le 6 janvier, on célèbre le Messie qui reçoit la visite de Gaspard, Melchior et Balthazar, les rois mages. Aujourd'hui, ce rite n'est plus réservé aux chrétiens il est passé de tradition à un lien social et tout le monde connaît la guerre entre la galette fourrée à la frangipane (crème



Ecrit par le 24 novembre 2024

pâtissière, poudre d’amande, plutôt parisienne) et le gâteau des rois, brioche légère garnie de fruits confits (plus répandue en Provence). Surtout à Apt, capitale du fruit confit, où on continue à produire 10 000 tonnes par an de ces abricots, cerises, clémentines, écorces d’oranges, melons et prunes gorgés de soleil et dans lesquels l’eau est progressivement remplacée par du sirop de sucre au terme de longues journées de lavage, d’imprégnation, d’égouttage et de glaçage.

### 30% de chiffre d’affaires en plus

Covid oblige, une cinquantaine de concurrents (la moitié par rapport aux autres années) ont pris part à la compétition organisée par le Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84. Et après avoir jugé l’apparence, le goût, la texture, les vainqueurs 2022 dans la catégorie ‘Gâteau des rois’ sont, chez les artisans Denis Petit et chez les apprentis, Mathis Vincent, tous les deux travaillent dans la même boulangerie-pâtisserie du Luberon, ‘Lyse’ à Coustellet. Cette double reconnaissance et consécration leur apportera sans doute une nouvelle clientèle puisque ce Prix fait grimper de 30% le chiffre d’affaires des gagnants. Et pour la ‘Galette des Rois’, c’est David Poirmeur, célèbre artisan des Rotondes, sur la Route de Marseille à Avignon qui l’a emporté... Et catégorie apprentis, le même et talentueux Mathis Vincent, doublement félicité.

## Le palmarès complet :

🏆 Gâteau des rois - Catégorie artisans / Apprentis

- 1- Denis Petit - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 2- Robin Chreste - La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3- Cyril Reynaud - Cristal de Sucre à Pertuis

🏆 Galette des Rois - Catégorie artisans / Apprentis

- 1- Mathis Vincent - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 2- Gabriel Aubert - La Pâtisserie Deslée à Apt
- 3- Chloé Chomard - Au Pétrin de Julian à Milhaud (30)

🏆 Gâteau des rois - Catégorie artisans / Apprentis

- 1- David Poirmeur - Boulangerie Pâtisserie Les Rotondes à Avignon
- 2- Cyril Reynaud - Cristal de Sucre à Pertuis
- 3- Nicolas Chedeville - Aux délices du Ventoux Malaucène

🏆 Galette des Rois - Catégorie artisans / Apprentis

- 1- Mathis Vincent - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 2- Clothilde Jonquière - Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
- 3- Gabriel Aubert - La Pâtisserie Deslée à Apt