

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras



Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse](#) a organisé la 13^e édition du **Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre** et la 2^e édition du **Master départemental du Meilleur pain au chocolat**. Une soixantaine de participants ont pu démontrer leur savoir-faire.

Une vingtaine d'artisans/salariés, une quinzaine d'apprentis niveau BP, BM, MC et une vingtaine d'apprentis niveau CAP de tout le Vaucluse ont participé aux concours du meilleur croissant au beurre et du meilleur pain au chocolat et mettre leur savoir-faire en avant. En tout, plus de 200 de croissants et pains au chocolat ont été réalisés et évalués par le jury composé de professionnels et consommateurs.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les candidats participant au concours du meilleur croissant devaient en réaliser quatre au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbé, d'environ 60 g. En ce qui concerne le master du meilleur pain au chocolat, les participants devaient en faire trois identiques au beurre, d'environ 60 g également. Pour les deux concours, les candidats ont été évalués sur la cuisson des viennoiseries, leur forme, leur aspect, leur régularité, leur saveur, leur texture, ainsi que leur feuilletage.



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisiers de Vaucluse

Les lauréats du meilleur croissant au beurre

Ecrit par le 23 juillet 2024

Catégorie Artisan – Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Nicolas Chedeville des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 3) Mathys Marcellin des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Tristan Guermonprez du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Julien Duchene de [Maison Valentina](#) à Caumont

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

Les lauréats du meilleur pain au chocolat

Catégorie Artisan – Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Mohamed Badrei du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 3) Stéphane Toussan du [Pain d'Antan](#) à Valréas

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Théo Giana du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Mailys Chalvet des [Rotondes](#) à Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron

Ecrit par le 23 juillet 2024



Crédit photo : Marie-Félicia Alibert

Le **Groupement des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse** a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au **CFA d'Avignon**. Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie **Sucre et Farine** à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1^{er} prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2^e et 3^e prix. Les 1^{er} prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie [Sucre et Farine](#) à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la [Maison Jouvaud](#) à Carpentras

Ecrit par le 23 juillet 2024

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :

- 1) Louna Siminski du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Lucas Lefebvre du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du [CFA d'Avignon](#)

Catégorie BP/BM/BTM :

- 1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du [CFA d'Avignon](#)



©Groupement des artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse met les jeunes en lumière au CFA d'Avignon



Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé une journée de l'excellence ce mercredi 10 avril au cours de laquelle ont eu lieu le Concours départemental des Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée départemental du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie. Les jeunes apprenants volontaires ont participé à cette journée, organisée au [CFA d'Avignon](#).

Ecrit par le 23 juillet 2024

Au-delà de l'aspect compétitif, cette journée de l'excellence avait plusieurs objectifs :

- Mettre en valeur la boulangerie artisanale.
- Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France.
- Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et susciter l'intérêt des fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.
- Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.
- Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie.
- Faire naître une réflexion sur comment adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

Les épreuves du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de Vaucluse ont débuté à 8h30 et se sont terminées à 16h30. Les jeunes avaient ensuite 15 minutes pour nettoyer leur poste de travail, une tâche qui était comprise dans la note finale. Durant la journée, les participants ont dû réaliser plusieurs pains de tradition française sur pâte fermentée (baguette, couronne bordelaise, pain polka, etc), six pains de campagne, des pains avec des avantages nutritionnels, plusieurs pâtisseries avec une pâte levée feuilletée au beurre (croissants, brioches, etc), un pain décoré sur le thème des animaux, ainsi que cinq tartines salées de leur création. Le jeune ayant reçu le 1^{er} prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :

- 1^{er} : Narakson Pauleau (BP 1^{re} année)
- 2^e : Kylian Laviaille (BP 1^{re} année)
- 3^e : Matys Duperrier (CAP 1^{re} année)

Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

Les épreuves du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie de Vaucluse ont eu lieu, quant à elles, de 14h à 16h30. Les participants ont d'abord dû remplir un QCM (questions à choix multiples) autour de la réglementation, (étiquetage, affichage), l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire. Ils sont ensuite passés à la phase pratique avec une mise en place des produits pour laquelle ils ont disposé de 15 minutes, puis une mise en situation de vente. Le jeune ayant reçu le 1^{er} prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :

- 1^{er} : Lily-Rose Pecoraro (CAP 1^{re} année)
- 2^e : Lya Gonzales (CAP 1^{re} année)
- 3^e : Louane Berard (CAP 1^{re} année)

Ecrit par le 23 juillet 2024

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le [Groupe des Boulangers Pâtisiers du Vaucluse](#). Artisans, salariés, et apprentis, ils étaient une soixantaine à participer.

Le concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire unique des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens et celui des jeunes apprentis qui représentent la relève. Le concours a comptabilisé une soixantaine de participants qui étaient répartis en trois catégories : les chefs d'entreprises / salariés, les apprentis en CAP, et les apprentis en BP-BM-MC.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les participants ont dû déposer deux baguettes répondant à des critères bien précis tels que : un poids de 250 g, une longueur de 50 cm et les baguettes devaient être lamées. C'est un jury composé de professionnel et présidé par Alban et Benjamin Calvino de la [Maison Calvino](#) à Morières-lès-Avignon, qui ont gagné l'édition 2023, qui a départagé les baguettes. Le gagnant de la catégorie chefs d'entreprises / salariés représentera le département de Vaucluse lors du concours régional qui aura lieu lundi 25 et mardi 26 mars au CFA d'Aix-en-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié :

1^{re} place : Tony Blondel de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan

2^e place : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan

3^e place : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :

1^{re} place : Vincent Marco du [CFA Avignon](#)

Catégorie apprenti CAP :

1^{re} place : Théo Giana du [Pain D'Antan](#) à Valréas

Ecrit par le 23 juillet 2024



Tony Blondel (au centre) représentera le Vaucluse lors du concours régional. ©Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Apt a accueilli la 15^e édition du concours départemental de l'Épiphanie

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ce mercredi 10 janvier a été sous le signe de la convivialité puisque amateurs, professionnels et apprentis se sont réunis autour du thème de la galette et du gâteau des rois lors de la 15^e édition du concours de l'Épiphanie à Apt.

Chaque année, la guerre fait rage. Certains préfèrent la galette frangipane, d'autres le gâteau avec ses fruits confis, mais une chose met tout le monde d'accord : la tradition. Au moment de l'Épiphanie, le 6 janvier, les vitrines des boulangeries pâtisseries affichent leurs plus belles galettes et gâteaux des rois. « Les boulangeries pâtisseries sont indispensables à l'économie d'un territoire, mais ce sont aussi des lieux conviviaux où l'on se retrouve », a déclaré Violaine Démaret, préfète de Vaucluse.

Le gâteau des rois étant décorée de fruits confis, quel meilleur endroit pour accueillir le concours départemental de l'Épiphanie que la capitale mondiale du fruit confis ? C'est donc à Apt que s'est tenue la 15^e édition de cette compétition, organisée par le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#). Cette année, il y a eu 80 participants pour le concours du Meilleur gâteau des rois et 70 pour la

Ecrit par le 23 juillet 2024

Meilleure galette frangipane, dont des artisans et des apprentis. « La transmission est très importante, c'est ce que met en lumière ce concours qui mélange toutes générations », a affirmé Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.

Des règles dans le respect de la tradition

Pour ce concours, pas question de dénaturer les traditionnels gâteau et galette des rois. Chaque candidat a dû ainsi élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

En plus d'évaluer les pâtisseries sur ces points-là, le jury, constitué de professionnels, dont les deux artisans gagnants de l'édition précédente (Nicolas Goddi de la [Pâtisserie Nicoline](#) et Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#)), a également dû noter le feuilletage ou la texture, ainsi que le goût et le visuel.



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Les lauréats

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC. « Il est très important d'intégrer les apprentis à ce concours puisqu'ils sont l'avenir de la profession », a souligné la préfète de Vaucluse.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e Prix catégorie Artisan : Patrick Maury de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 3^e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Mamery Kone du [CFA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Frédérique Chandelle de la [Boulangerie pâtisserie Lyse](#) à Cabrières d'Avignon
- 2^e Prix catégorie Artisan : Maxime Faggion de la [Maison Lou](#) à Malaucène
- 3^e Prix catégorie Artisan : Fabien Mazette de la [Boulangerie d'Ici](#) à l'Isle sur la Sorgue
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Maxime Sauget de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Louna Siminski de la [Maison Lou](#) à Malaucène

Le Vaucluse organise ses concours du meilleur croissant et du meilleur pain au chocolat

Ecrit par le 23 juillet 2024



Une vingtaine d'artisans, une vingtaine d'apprentis niveau BP, BM et BTM et une dizaine d'apprentis niveau CAP de Vaucluse se sont réunis pour la 12ème édition du Concours départemental du meilleur croissant au beurre et pour la 1ère édition du Master départemental du meilleur pain au chocolat.

Organisés par le Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, ces deux concours ont pour objectif de mettre en avant le savoir-faire des artisans et des apprenants. Plus de 200 croissants et pains au chocolat ont été présentés au jury composé de binômes professionnels et consommateurs.

Tous les croissants et pains au chocolat restants ont été remis à l'association Mobil'douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe et leur propose des douches gratuites à bord de son camping-car trois fois par semaine à Avignon.

Le palmarès

En tout, 18 candidats ont été récompensés, 9 dans chaque concours. Pour le Concours du meilleur croissant au beurre :

- Dans la catégorie Artisan – Salarié, Nicolas Goddi ([Nicoline à Coustellet](#)) a remporté la première place, Benjamin Calvino ([Maison Calvino à Morières](#)) la deuxième, et Nicolas Chedeville ([Aux Délices du Ventoux à Malaucène](#)) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM, Jade Fillol ([Maison Calvino à Morières](#)) a remporté la première place, Leopold Trichard (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Baptiste Casamayor (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti CAP, Luca Pereira (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Ambre Coudeyre (CFA Campus Avignon St Roch) la seconds, et Adriano Aleo

Ecrit par le 23 juillet 2024

(CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.

Pour le Concours du meilleur pain au chocolat :

- Dans la catégorie Artisan - Salarié, Benjamin Calvino ([Maison Calvino à Morières](#)) a remporté la première place, Samuel Boateng (Maison Valentina à Caumont) la deuxième, et Nicolas Goddi ([Nicoline à Coustellet](#)) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM, Salomé Froment (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Bastien Bonneton (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Alex Fragniere (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti CAP, Ambre Coudeyre (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Luca Pereira (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Paco Sirerols (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.



Samuel Boateng, Dolorès Calvino (qui a représenté Benjamin Clavino), Nicolas Chedeville, et Nicolas Goddi. DR

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

180 galettes et gâteaux des rois préparés pour le concours Épiphanie du Vaucluse



Aujourd'hui, c'est l'Épiphanie. Si cette fête chrétienne célèbre la venue du Messie et la visite des Rois Mages, de nos jours, elle marque également la tradition de la galette et du gâteau des rois, et ce, depuis le Moyen-Âge. Il y a deux jours, le mercredi 4 janvier, Apt a accueilli le 14^e concours Épiphanie du Vaucluse pour l'occasion.

Galette des rois ou gâteau des rois ? Le débat fait rage chaque année autour du 6 janvier. Le concours Épiphanie, organisé par le [Groupement professionnel des Artisans boulangers et pâtisseries](#), met les deux à l'honneur et les récompense tous les deux. Et quel meilleur endroit que la capitale du fruit confit pour accueillir la remise des prix ? Les deux desserts ont donc divisé le concours en deux catégories, et chacune d'entre elles a comporté trois sous-catégories : les artisans et salariés, les apprentis en BP-BM-BTM (Brevet professionnel - Brevet de maîtrise - Brevet technique des métiers), et les étudiants en CAP

Ecrit par le 23 juillet 2024

(Certificat d'aptitude professionnel).

Pour participer au concours, chaque candidat devait déposer deux gâteaux et/ou deux galettes des rois. En tout 180 desserts ont été réalisés. Une fois que le jury y a goûté pour délibérer et a annoncé les lauréats, les gâteaux et galettes ont pu être dégustés par les Aptésiens. Ce qui est resté a été distribué aux différents Ephad de la ville, pour en faire profiter ceux qui n'ont pas pu se déplacer.

Chaque détail compte

Le jury était constitué de professionnels et de partenaires de la boulangerie artisanale, et présidé par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Denis Petit, gagnant du Gâteau des Rois 2022. Afin de déterminer quelle galette et quel gâteau des rois étaient les meilleurs, le jury a de concentrer sur plusieurs détails.

Si l'aspect visuel et l'aspect gustatif étaient évidemment très importants, le feuilletage et la texture l'étaient également, ainsi que la taille et le poids. Le gâteau des rois, qui devait être garni de fruits à l'extérieur comme à l'intérieur, devait peser entre 350 et 450 grammes une fois cuit. En ce qui concerne la galette des rois, elle devait être impérativement au beurre et son diamètre devait être compris entre 25 et 35 centimètres.

Le palmarès

Pour le meilleur gâteau des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Nicolas Chedeville ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) a obtenu la troisième place, Gabriel Aubert ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) la deuxième, et Joris Deslée ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) a figuré en haut du podium. Dans la catégorie BP-BM-BTM, c'est Michel Thibault ([Pâtisserie Deslée à Apt](#)) qui s'est distingué. Parmi les apprentis en CAP, c'est Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) qui a remporté le concours.

Pour la meilleure galette des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Robin Chrestes ([La Mie Soubeyrand à Aubignan](#)) s'est placé en troisième position, Dominique Vial ([Délices de Doume à Caromb](#)) en deuxième, et Nicolas Goddi ([Pâtisserie Nicoline à Coustellet](#)) est arrivé à la première place. Dans la catégorie BP-BM-BTM, Léopold Trichard ([Campus URMA PACA](#)) a remporté le concours. Dans la catégorie CAP, Déborah Domortier ([Campus URMA PACA](#)) s'est distinguée. L'apprentie en CAP Louna Siminski ([Délices du Ventoux à Malaucène](#)) s'est également vue attribuer le Grand Prix de la Confrérie des fruits confits d'Apt.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Une partie des lauréats du concours. DR

Des temps difficiles pour les artisans boulangers et pâtisseries

Ce concours a été l'occasion pour Thierry Despeisse, président du Groupement des Artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse, de rappeler les difficultés auxquelles les artisans doivent faire face à cause de l'inflation et de la hausse du coût de l'énergie. « Les artisans boulangers pâtisseries devront faire face à de gros dégâts d'ici quelques mois si rien n'est fait, a-t-il alerté avec beaucoup d'émotion. Quand une boulangerie ferme, c'est un village qui meurt. Beaucoup de villages risquent de mourir cette année. »

Un discours qui a également été tenu par Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et par Véronique Arnaud-Deloy, maire d'Apt. « Il existe des dispositifs d'aides de l'État, a rappelé Christine Hacques, sous-préfète d'Apt. Je vous invite à venir me faire remonter les difficultés que vous rencontrez afin que nous puissions, ensemble, faire changer les choses. »

Ecrit par le 23 juillet 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 23 juillet 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 :

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Adultes / Pâtisseries

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

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Apprentis / Pâtisseries

- 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)

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Adultes / Galette des Rois

- 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

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Apprentis / Galette des Rois

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

Ecrit par le 23 juillet 2024

Hôpital d'Avignon : une centaine de galettes des rois offertes par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse



A l'occasion du 12e concours de l'Epiphanie, le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](https://www.echodumardi.com) a tenu à offrir une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services des personnes âgées de l'hôpital Henri Duffaut.

Il est une tradition qui se tient chaque année, celle du concours de l'Epiphanie organisée par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse qui vise à récompenser la meilleure galette

Ecrit par le 23 juillet 2024

feuilletée traditionnelle et le meilleur gâteau des rois dans 2 catégories : Chef d'entreprise/ Salarié et apprenti. Organisée le mercredi 6 janvier à la Cité de l'Artisanat à Agroparc, le concours, présidé par Philippe Parc, Meilleur ouvrier de France et champion du monde des Métiers du dessert, a été l'occasion de procéder à une distribution gratuite d'une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services Mistral, Fontaine, Farfantello et Pléiades de l'hôpital Henri Duffaut à Avignon.

Le palmarès complet :

Meilleur gâteau des rois du Vaucluse

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Frédéric Portigliatti - Boulangerie Portigliatti à Sorgues
- 2- Fabien Mazette - Boulangerie d'Ici à l'Isle sur la Sorgue
- 3- Ludovic Rogriguez - Boulangerie Caractère de Pain à Piolenc

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux
- 3- Clotilde Jonkiere - Palais Gourmand à Monteux

Meilleure galette des rois du Vaucluse

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Nicolas Goddi - Pâtisserie Nicoline à Coustellet
- 2- Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3- Julien Samson - Lyse à Cabrières

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Lola Loze - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 3- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux

Les gagnants ont été récompensés par 500 € en bons d'achats pour les catégories 'Chef d'entreprise/salarié' et 150 € en bons d'achats pour les catégories 'Apprenti'.

Ecrit par le 23 juillet 2024

