

Écrit par le 22 novembre 2024

# La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron



Crédit photo : Marie-Félicia Alibert

Le [Groupe 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> prix. Les 1<sup>er</sup> prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Ecrit par le 22 novembre 2024

## 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

### 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) Mailys 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 Pâtisiers du Vaucluse



## La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués,

Ecrit par le 22 novembre 2024

mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n’y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ce concept, c’est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d’un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l’entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

## Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c’est dans le Luberon qu’Emeline a décidé de s’installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C’est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu’Emeline choisit d’entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j’ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c’est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

## L’idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtisseries la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s’est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

*Emeline Mann*

Pendant un an, Emeline s’est donc lancé dans l’élaboration et la perfection d’une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J’ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n’avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n’avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l’ambition d’Emeline.

Écrit par le 22 novembre 2024



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

### **L'importance des produits locaux**

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

*Emeline Mann*

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

### **Un engouement immédiat**



Ecrit par le 22 novembre 2024

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

### Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Écrit par le 22 novembre 2024

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

### Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



© La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite



Écrit par le 22 novembre 2024

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

## Villeneuve-lès-Avignon : La Maison Bronzini se met aux couleurs de Noël



Le plus ancien Moulin à huile d'olive du Gard Rhôdanien se pare de rouge, vert, or et blanc aux couleurs du Père Noël, des sapins, des guirlandes lumineuses et de flocons de neige les 14, 17 et 18 décembre prochains. Au menu, pour les enfants, promenades en poneys, ateliers de déco de cartes de vœux, de photophores, de couronnes végétales et de suspensions étoilées.

Côté cuisine, confection de « pop cakes » et de « biscuits décorés » avec Mathieu Roger. C'est le nouveau chef-pâtissier du restaurant, arrivé en septembre qui, en plus de macarons aux fruits rouges, des mendiants en pâte d'amande qui recouvre une datte, l'un des 13 desserts provençaux, des millefeuilles, des éclairs au chocolat et au café, de tartes au citron meringuées propose ses bûches de Noël. D'abord une création, « Carlotta » (mousse de noix de pécan, biscuit aux amandes, compotée de Granny Smith), ensuite une « Forêt noire » au chocolat...blanc (avec une mousse stracciatella au mascarpone, crème



Ecrit par le 22 novembre 2024

Chantilly et des griottes confites) et enfin une composition noisettes-agrumes avec crème glacée aux marrons et à la vanille.



Mathieu Roger, le nouveau chef pâtissier découpe une de ses bûches de Noël.

« Je suis dans la tradition, la simplicité, l'extravagance n'est pas mon fort » confie-t-il. Il n'est pas fan du tout d'émissions de TV comme « Le meilleur pâtissier. « Le patron m'a demandé de faire des bûches aux marrons, c'est incontournable, c'est cassique! ». Avec ses 2 collaborateurs en pâtisserie, (Harmony et Antonin), il confectionne aussi des truffes au chocolat, des pâtes de fruits confits, des brioches feuilletées, des caramels mous, des tablettes de chocolat artisanal.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le moulin à huile de la Chartreuse de Villeneuve est la fierté de la Maison Bronzini : il date de 1358 (époque du Pape Innocent VI) et perpétue un savoir-faire multiséculaire qui lui a valu plusieurs médailles d'or au Salon de l'Agriculture à Paris en 2011, 2013 et 2016.. Forts de ces succès, le patron, Philippe Bronzini a d'ailleurs lancé en 2017 une ligne d'oléo-cosmétique, des soins puisant leur force dans l'olivier.

La Maison Bronzini, en plus de son restaurant, propose un bistro, une terrasse ombragée l'été, un espace-bar cosy et chaleureux, un coin boutique avec objets de décoration intérieure, produits d'épicerie fine, sélection de vins de Châteauneuf-du-Pape. Et vous pourrez, dès l'Épiphanie y découvrir les galettes des rois, à la frangipane comme aux fruits confits... Quant aux pompes à l'huile d'olive « Made in Provence », elles sont là et la magie de Noël opère déjà!

## Deux vaclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre





Écrit par le 22 novembre 2024

Le lycée professionnel Ferdinand Revoul à Valréas vient d'accueillir [la sélection régionale Paca de la 17e édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP](#). À l'issue de cette étape de la compétition, deux jeunes vaclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

Ainsi, Manon Pennaneach, élève du CFA d'Avignon, et Maelyne Mourey du lycée Ferdinand Revoul de Valréas représenteront toutes les deux le Vaucluse lors de la finale de ce concours. Elles devront pâtisser 12 croissants chacune puis une viennoiserie revisitée, en 12 exemplaires également, selon un thème imposé. Le jury, présidé par le chef pâtissier [Maxime Frédéric](#), sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de [Meilleurs ouvriers de France](#), d'organisateur du concours et de représentants de la Coopérative [Isigny Sainte-Mère](#).

V.A.

---

## Un vaclusien finaliste du championnat de France de dessert

Ecrit par le 22 novembre 2024



**Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.**

La finale nationale de la 48<sup>e</sup> édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vauclusien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

### **Un concours Cultures sucre**

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.



## Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre



Ce mardi 5 avril, le [lycée professionnel Ferdinand Revoul](#), situé à Valréas, accueillera la sélection régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le [groupement des artisans boulangers pâtisseries du département](#) organise également son propre [concours du meilleur croissant au beurre](#) chaque année.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la [coopérative Isigny Sainte-Mère](#), connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'[Association nationale des professeurs de boulangerie](#) dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer l'excellence des matières premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

---

## 'La cigale de Provence' : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l'avignonnais Bryan Esposito

Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l'iconique 'Ladurée' (créée en 1862 et où a officié l'auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le 'Collectionneur' et 'Le Westminster' place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.

Ce prodige d'une trentaine d'années, fils du photographe de notre confrère du quotidien 'La Provence' Ange Esposito, a l'œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c'est bien sûr ! »



Ecrit par le 22 novembre 2024



### De l'AOC Beaufort à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez 'Sylvain', fruits confits d'Apt, huile d'olive... Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figes sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d'amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d'oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaufort rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de '3D' numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d'une cigale et il sort sa 'Cigale de Provence' moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaufort pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c'est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaufort.

Et en plus, Bryan s'engage en faveur de l'Institut Raphaël à Paris, 'Maison de l'après-cancer' qui s'est donné pour mission humaniste de passer d'une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l'individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l'institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

**Commande par mail : [espobryan@gmail.com](mailto:espobryan@gmail.com) à retirer sur place (75€ pour 6 portions)**