

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 10 janvier 2025

# 16e Concours de l'Épiphanie : quels sont les meilleurs gâteaux et galettes des rois de Vaucluse ?



Ce mercredi 8 janvier, la ville d'Apt a de nouveau accueilli le Concours départemental de l'Épiphanie. Pour cette 16<sup>e</sup> édition, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé.

Le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse](#) a organisé la 16<sup>e</sup> édition du Concours de l'Épiphanie. Comme le veut la tradition, galettes et gâteaux des rois sont préparés pour cette fête chrétienne qui a lieu chaque année le 6 janvier.

Cette année, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé au concours qui célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. Comme chaque année, une fois le concours terminé, les



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 10 janvier 2025

produits restants sont distribués aux maisons de retraite, aux pompiers et à des associations d'aide aux plus démunis de la ville d'Apt.

## Les lauréats

Pour ce concours, chaque candidat a dû 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.

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie CAP : Elliott Cleon de la [CMA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3<sup>er</sup> Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 1<sup>er</sup> Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 10 janvier 2025



Une partie des lauréats. ©Groupement des Artisans Boulanger-Pâtissiers du Vaucluse