Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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 16e 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 16e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

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 :

- 1er Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de Nicoline à Coustellet
- 2e Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Eliott Cleon de la CMA d'Avignon

Pour le Meilleur gâteau des rois :

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 10 janvier 2025

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