Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 9 avril 2025

À Coustellet, Nicoline gagne la palme des meilleurs croissants et pains au chocolat



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé la 14 édition du concours du Meilleur Croissant au Beurre et la 3e édition du Master du Pain au Chocolat à la Cité de l'Artisanat à Avignon. C'est Nicolas Goddi, pâtissier à Coustellet, qui a remporté les faveurs du jury.

60 candidats étaient en compétition pour chacun des deux concours, dont 25 artisans et 35 apprentis. L'occasion de mettre en lumière, comme chaque année, l'excellence et le savoir-faire des boulangers et pâtissiers du Vaucluse. Les viennoiseries ont été évalué par un jury de professionnels, présidé par Pierre Jouvaud, dont l'entreprise a remporté l'édition 2024.

Le mercredi 2 avril, les participants ont dû chacun préparer quatre croissants au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbés, entre 55 à 65 grammes pour le concours du Meilleur Croissant au Beurre. Pour le Master du Pain au Chocolat, ils ont dû faire trois pains au chocolat identiques, pur

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 9 avril 2025

beurre, et entre 55 et 65 grammes. La cuisson, la forme, l'aspect, la saveur, l'odeur, la texture, ou encore le feuilletage étaient pris en compte par le jury.

Les lauréats

Master du Pain au Chocolat :
Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Nicolas Goddi de Nicoline à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du Palais Gourmand à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de Lyse à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Benoît Edelin du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Séverine Rolland du CMA Formation Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Alex Zammite du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Ambroise Han de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e prix : Robia Koné de la Boulangerie Douce à Morières

Concours du Meilleur Croissant au Beurre :
Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Nicolas Goddi de Nicoline à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du Palais Gourmand à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de Lyse à Cabrières d'Avignon

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 9 avril 2025

- 1er prix : Ludovic Lemetayer du Palais Gourmand à Monteux
- 2e prix : Théo Giana d'Au Pain d'Antan à Valréas
- 3e prix : Benoît Edelin du CMA Formation Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Ambroise Han de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e prix : Dan Peroote du CMA Formation Avignon

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 !