Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 12 janvier 2024

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

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 15e 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

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 12 janvier 2024

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 15e édition de cette compétition, organisée par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse. Cette année, il y a eu 80 participants pour le concours du Meilleur gâteau des rois et 70 pour la 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.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 12 janvier 2024

©Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers 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.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 2e Prix catégorie Artisan : Patrick Maury de la Boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
- 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 : Mamery Kone du CFA d'Avignon

Pour le Meilleur gâteau des rois :

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