

Ces artisans boulangers qui défendront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse



La journée de l'excellence organisée par le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#) et les Ambassadeurs de la boulangerie du Vaucluse vient de se dérouler au CFA d'Avignon. Découvrez les gagnants des deux compétitions : 'Jeune boulanger' et 'Talent du conseil et de la vente'.

Aux côtés du président du groupement, Thierry Despeisse, le Président de la [Confédération nationale de](#)



Ecrit par Echo du Mardi le 23 juin 2021

[la boulangerie pâtisserie](#), Dominique Anract, s'est déplacé pour cette remise des prix afin de féliciter et d'encourager « tous ces jeunes qui sont l'avenir de la profession et les garants du savoir-faire unique de l'artisan ». La remise a également eu lieu en présence de la présidente de l'[U2P Vaucluse](#) (Union professionnelle artisanale) Cathie Clota. Les ambassadeurs ont remis les prix aux participants : 150€ aux 1ers, 100€ au 2nd et 50€ aux 3èmes ex-aequo.

'Un des meilleurs jeunes boulangers Paca Corse'

Quatre candidats ont participé au 'Concours du meilleur jeune boulanger de Vaucluse' qui a pour but de mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet professionnel, au Brevet de maîtrise et aux Meilleurs ouvriers de France. Pendant 7h30, ils ont préparé des dizaines de produits et ont répondu à un questionnaire pointu pour tester leurs connaissances en matière de farine, cuisson, fermentation... Le classement : David Collignon est 1er (Caractères de pain à Piolenc), Nans Massip est 2e (Au pain doré à Bollène) et Mattéo Ristaud (Au pain d'autrefois, St Paulet de Caisson) et Nemo Chekroun (le Pain des moissons, Malaucène) se partagent la 3e place du podium.

Trophée des talents du conseil et de la vente

Un jury de professionnels se fait passer pour le client et les candidats doivent répondre à leurs questions (trouver le produit qui correspond aux attentes, expliquer sa composition, comment le transporter, le conserver...) Ce trophée des talents du conseil et de la vente a pour objectifs de valoriser le métier du personnel de vente, accroître ses compétences et ses responsabilités et adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs. Manon Algrin (Au royaume des gourmands à Sorgues) décroche la 1ere place, tandis que Manon Parraud (Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue) arrive seconde.

A l'issue de cette journée, c'est David Collignon de la boulangerie 'Caractère de pain' à Piolenc et Manon Algrin de la boulangerie 'Au royaume des gourmands' à Sorgues qui remportent le concours et qui iront défendre notre département lors du concours régional Paca Corse.

Ecrit par Echo du Mardi le 23 juin 2021



Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse