

Concours du meilleur croissant : découvrez les lauréats vaclusiens



Pour ce 10^{ème} concours du meilleur croissant au beurre, 30 artisans-salariés et une dizaine d'apprentis ont mis en avant leur savoir-faire. Les apprenants en CFA (Centre de formation d'apprentis) n'ont pas pu concourir cette année en raison d'examens.

Dans le cadre de ce concours organisé par le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse](#), plus d'une centaine de croissants a fait l'objet de dégustations de la part du jury de professionnels composé de [Philippe Parc](#), champion du monde de pâtisserie, Gérard Canonge, boulanger à la retraite, Nadège Kandoussi, boulangère et quelques chanceux non professionnels. Le tout, sous l'œil vigilant du Président Jérôme Roland, gagnant de l'édition 2019.

Pour la catégorie 'artisan salarié', les lauréats sont : Philippe Lemaire (Le [palais gourmand à Monteux](#)), Fabien Mazette ([Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue](#)), Nicolas Goddi ([pâtisserie Nicoline à Maubec](#)). Pour la catégorie 'apprenti', les lauréats sont : Delphine Goletto (le Palais Gourmand à Monteux), Florian Martin ([boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon](#)) et Mattéo Giraud (boulangerie Lyse à Cabrières).



Ecrit par Echo du Mardi le 8 juin 2021

d'Avignon).

L.M.