

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 15 mars 2024

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le [Groupe des Boulangers Pâtisiers du Vaucluse](#). Artisans, salariés, et apprentis, ils étaient une soixantaine à participer.

Le concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire unique des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens et celui des jeunes apprentis qui représentent la relève. Le concours a comptabilisé une soixantaine de participants qui étaient répartis en trois catégories : les chefs d'entreprises / salariés, les apprentis en CAP, et les apprentis en BP-BM-MC.

Les participants ont dû déposer deux baguettes répondant à des critères bien précis tels que : un poids



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 15 mars 2024

de 250 g, une longueur de 50 cm et les baguettes devaient être lamées. C'est un jury composé de professionnel et présidé par Alban et Benjamin Calvino de la [Maison Calvino](#) à Morières-lès-Avignon, qui ont gagné l'édition 2023, qui a départagé les baguettes. Le gagnant de la catégorie chefs d'entreprises / salariés représentera le département de Vaucluse lors du concours régional qui aura lieu lundi 25 et mardi 26 mars au CFA d'Aix-en-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié :

1^{re} place : Tony Blondel de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan

2^e place : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan

3^e place : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :

1^{re} place : Vincent Marco du [CFA Avignon](#)

Catégorie apprenti CAP :

1^{re} place : Théo Giana du [Pain D'Antan](#) à Valréas

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 15 mars 2024



Tony Blondel (au centre) représentera le Vaucluse lors du concours régional. ©Groupement des Boulangers Pâtisseries du Vaucluse