

Écrit par Vanessa Arnal-Laugier le 11 décembre 2025

# Le concours vaclusien de l'Épiphanie récompense pour la 1re fois les meilleures pompes à huile



**La 17e édition du Concours de l'Épiphanie, qui s'est tenue ce mardi 9 décembre à Apt, a réuni trois concours : ceux de la Meilleure Galette des Rois et du Meilleur Gâteau des Rois, et pour la première fois celui de la Pompe à Huile.**

Comme chaque année, la ville d'Apt a accueilli le Concours de l'Épiphanie, organisé par le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](#). Près de 50 personnes ont participé pour le concours de



Écrit par Vanessa Arnal-Laugier le 11 décembre 2025

la galette, près de 50 pour le gâteau des rois, et 27 pour la pompe à huile.

Ce Concours célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. « Cette édition 2025 a démontré une nouvelle fois la vitalité, la motivation et le haut niveau d'exigence des artisans boulangers-pâtisseries vaclusiens », affirme le Groupement. Artisans, salariés et apprentis ont démontré leurs qualités techniques et de créativité.

## Les lauréats

Comme chaque année, ce sont des critères précis que les participants ont dû respecter afin d'être évalué par un jury composé de professionnels. Si chacun a su faire preuve de rigueur, quelques-uns se sont démarqués.

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix des Artisans : David Poirmeur de la boulangerie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2e Prix des Artisans : Stéphane Toussan de la boulangerie Au pain d'Antan à Valréas
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Chedeville de la boulangerie [Aux Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Theo Giana de la boulangerie Au pain d'Antan à Valreas
- 1er Prix catégorie CAP : Simon Moreno de la [CMA Formation](#) d'Avignon

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix des Artisans : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2e Prix des Artisans : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Chalvet de la boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Leo Barlatier de la Maison Samson à Cabrières d'Avignon

Pour la Meilleure pompe à huile :

- 1er Prix des Artisans : Delphine Goletto de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2e Prix des Artisans : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3e Prix des Artisans : Michel Thibaut de la Pâtisserie Deslée à Apt

Écrit par Vanessa Arnal-Laugier le 11 décembre 2025



Les trois artisans qui ont remporté les 1ers Prix. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse