Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 11 décembre 2025

Le concours vauclusien 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'Éphiphanie, organisé par le Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse. Près de 50 personnes ont participé pour le concours de

Ecrit 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-pâtissiers vauclusiens », 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

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 11 décembre 2025



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

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 !