

# Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras



Le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse](#) a organisé la 13<sup>e</sup> édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2<sup>e</sup> édition du Master départemental du Meilleur pain au chocolat. Une soixantaine de participants ont pu démontrer leur savoir-faire.

Une vingtaine d'artisans/salariés, une quinzaine d'apprentis niveau BP, BM, MC et une vingtaine d'apprentis niveau CAP de tout le Vaucluse ont participé aux concours du meilleur croissant au beurre et du meilleur pain au chocolat et mettre leur savoir-faire en avant. En tout, plus de 200 de croissants et pains au chocolat ont été réalisés et évalués par le jury composé de professionnels et consommateurs.





Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2024

Catégorie Artisan – Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Nicolas Chedeville des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 3) Mathys Marcellin des [Délices du Ventoux](#) à Malaucène

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Tristan Guermonprez du [CFA d'Avignon](#)
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Julien Duchene de [Maison Valentina](#) à Caumont

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)

**Les lauréats du meilleur pain au chocolat**

Catégorie Artisan – Salarié :

- 1) Dorian Hernandez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Mohamed Badrei du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 3) Stéphane Toussan du [Pain d'Antan](#) à Valréas

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :

- 1) Théo Giana du [Pain d'Antan](#) à Valréas
- 2) Chloé Vink du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Mailys Chalvet des [Rotondes](#) à Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1) Marc Savary de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 2) Bah Djan du [CFA d'Avignon](#)
- 3) Hugo Carbonnier du [CFA d'Avignon](#)