Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 19 février 2026

Les boulangers-pâtissiers du Vaucluse récompensent la meilleure baguette et le meilleur flan du département



Ce mercredi 18 février, le Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse a organisé à CMA Formation Avignon le 15e Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition. L'occasion aussi d'introduire un nouveau concours, celui du Meilleur Flan du Vaucluse.

Après avoir récompensé la meilleure galette des rois, le meilleur gâteau des rois, et la meilleure pompe à huile en décembre dernier à l'occasion du Concours de l'Épiphanie, c'était au tour des baguettes et des flans d'être jugé par un jury composé de boulangers-pâtissiers vauclusiens.

Pour cette nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition, on a dénombré 22 participants dans la catégorie 'Artisan/Salarié' et 30 dans la catégorie 'Apprentis'. Pour ce 1er Concours du Meilleur Flan, 21 artisans/salariés ont participé, ainsi que 15 apprentis.

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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 19 février 2026

Valoriser le savoir-faire

L'objectif de ces deux concours est de mettre en valeur l'excellence et le savoir-faire artisanal, ainsi que la transmission de ce savoir-faire aux jeunes en apprentissage.

Pour la baguette de tradition, les participants ont été jugé d'après l'aspect de la baguette, sa croûte, sa mie, son goût et sa mâche. Pour le flan, le visuel, la cuisson, la texture, ainsi que le goût étaient pris en compte pour départager les meilleurs.



Le jury. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse

Les lauréats de la Meilleure Baguette de Tradition

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Stéphane Toussan de la boulangerie Au pain d'Antan à Valréas
- 2e prix : Steven Galea de la boulangerie Sucre et Farine à Mormoiron
- 3e prix : Julien Samson de Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 19 février 2026

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Yanis Chikhoui de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Adrien Vial de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Samuel Gauthier de CMA Formation Avignon

Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Mathieu Long de CMA Formation Avignon
- 2e prix : Paco Biagioni de CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maxime Wallois de CMA Formation Avignon

Les lauréats du Meilleur Flan

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : Manon Pennaneach de Maison Jouvaud à Carpentras
- 2e prix : Nicolas Goddi de Nicoline à Coustellet
- 3e prix : Nacim Ghouini de la boulangerie Une Miette de Nous à Morières-lès-Avignon

Catégorie Apprenti CAP :

- 1er prix : Théo Giana de la boulangerie Au Pain d'Antan à Valréas

Catégorie Apprenti BP-BM :

- 1er prix : Florence Peger de Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 19 février 2026



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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 19 février 2026



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 !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 19 février 2026

©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 !