

Vaucluse : qui fait la meilleure baguette de tradition française ?



Une quarantaine de participants était en compétition lors du 11^{ème} concours départemental de la 'Meilleure baguette de tradition française'.

A la manette : le [Groupement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse](#). Le président du jury ? Rodolph Couston, professeur de boulangerie au lycée Reboul à Valreas et au CFA d'Avignon de l'[Urma Paca](#). Quelques élus ont tenu à être présent lors de la remise des prix : Valérie Coissieux, présidente Chambre des métiers Vaucluse, Claude Tummino, adjoint au maire de la ville d'Avignon, Nordine Saihi, CCI de Vaucluse, Catherine Chevalier, CFA d'Avignon de l'Urma Paca et Cathie Clota, présidente de l'[U2P Vaucluse](#). Julien Fraysse, sous-préfet en charge de la relance, était également de la partie.

Le gagnant n'est autre que William Schmidt de la boulangerie '[Au pain d'antan](#)' à Valreas qui remporte la 1^{ère} place de la catégorie artisan. Il s'entraîne d'ores et déjà pour représenter le Vaucluse au concours



Ecrit par Echo du Mardi le 10 mars 2022

régional qui aura lieu les 6 et 7 avril prochain au CFA de Carros. Antoine Piquet du CFA d'Avignon remporte, lui, la catégorie apprenti.

« Et comme nous sommes artisans, nous avons tenu cette année à mettre aussi en avant un autre artisan d'un autre domaine : la métallurgie », indique les artisans boulangers. Pierre Bonnet Bruna de l'entreprise Mecaval à Sarrians a ainsi créé et fabriqué les trophées de cette année. Les artisans boulangers ont par ailleurs remis une centaine de baguettes à Mme Corré, directrice et à Mr Rui coordinateur local de la Croix Rouge pour les maraudes sur tout le département. Prochain rendez-vous, le concours départemental de la meilleure tarte aux fraises le 22 avril prochain à Carpentras

Ecrit par Echo du Mardi le 10 mars 2022





Ecrit par Echo du Mardi le 10 mars 2022

Le Vaucluse, terre d'artisans ! Crédit photo : [Groupement des artisans boulangers de Vaucluse](#)

L.M.