Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Morières-lès-Avignon : la meilleure baguette du département est faite à la Maison Calvino



La 12e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a eu lieu ce mardi 14 mars à la Cité de l'Artisanat d'Avignon. C'est Benjamin Calvino, de la Maison Calvino, qui a remporté la 1ère place de la catégorie artisan.

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française organisée ce mardi 14 mars par les ambassadeurs et le groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1ère place de la catégorie artisan. Il succède ainsi à William Schmidt, gagnant de l'édition 2022 et représentera le département lors du concours régional PACA Corse qui aura lieu le mercredi 5 et le jeudi 6 avril au CFA de Beausset (83). Dans la catégorie apprenti CFA, Cheickne Magassa du CFA d'Avignon se classe premier. Michel Thibaut, de la pâtisserie Deslée à Apt, remporte quant à lui le premier prix de la catégorie apprenti BTM.

Les baguettes réalisées lors du concours n'ont pas été gaspillées puisqu'une centaine d'entre elles ont été remises à la Croix-Rouge d'Avignon qui les distribuera lors de maraudes.

Palmarès 2023 du concours de la meilleure baguette de tradition française
Catégorie Artisan / salarié

Ecrit par le 13 novembre 2026

1. Benjamin Calvino – Maison Calvino à Morières-lès-Avignon.
2. Nicolas Soubeyrand – La Mie Soubeyrand à Aubignan.
3. Florian Boulard – Le Fournil de Maclo à Vedène.

Catégorie Apprenti CAP

1. Cheickne Magassa – CFA Avignon.
2. Cisse Souareba – CFA Avignon.
3. Mathieu Esteve – CFA Avignon.

Catégorie Apprenti BP, MC, BM, BTM

1. Michel Thibaut – La Pâtisserie Deslée.

J.R.

William Schmidt, boulanger à Valréas, en finale de la meilleure baguette de tradition française

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



William Schmidt, boulanger-pâtissier à Valréas, va représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse lors de la finale du concours national de la meilleure baguette de tradition française qui se tiendra du lundi 16 au mercredi 18 mai prochain à Paris.

La Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française organise la 8ème édition du concours sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris. 20 lauréats issus des 13 régions métropolitaines et des territoires d'outre-mer s'affronteront lors de cette finale nationale. Seulement 6 candidats seront retenus à l'issue de ces deux journées pour se disputer la première place.

William Schmidt, boulanger-pâtisser au Pain d'antan à Valréas, tout comme ses concurrents, disposera de 6 heures pour façonner 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences du décret de septembre 1993 qui protège sa fabrication, le tout en présence du public. « Ces baguettes sont réalisées avec des ingrédients fournis, sans indication de marque, élabore Pascal Barillon, président du jury. L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Les baguettes doivent mesurer 50cm de long (tolérance +5 %) et peser 250g après cuisson (tolérance + 5%). La teneur en sel ne doit pas excéder 18g par kg de farine. »

En plus de ces détails techniques, les candidats seront jugés sur l'aspect, la croûte, l'arôme, la mie, la mâche, ou encore le goût de leurs baguettes par un jury composé de professionnels. Les prix seront attribués le mercredi 18 mai à 17h.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Vaucluse : qui fait la meilleure baguette de tradition française ?



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

A la manette : le Groupement des artisans boulangers pâtissiers 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

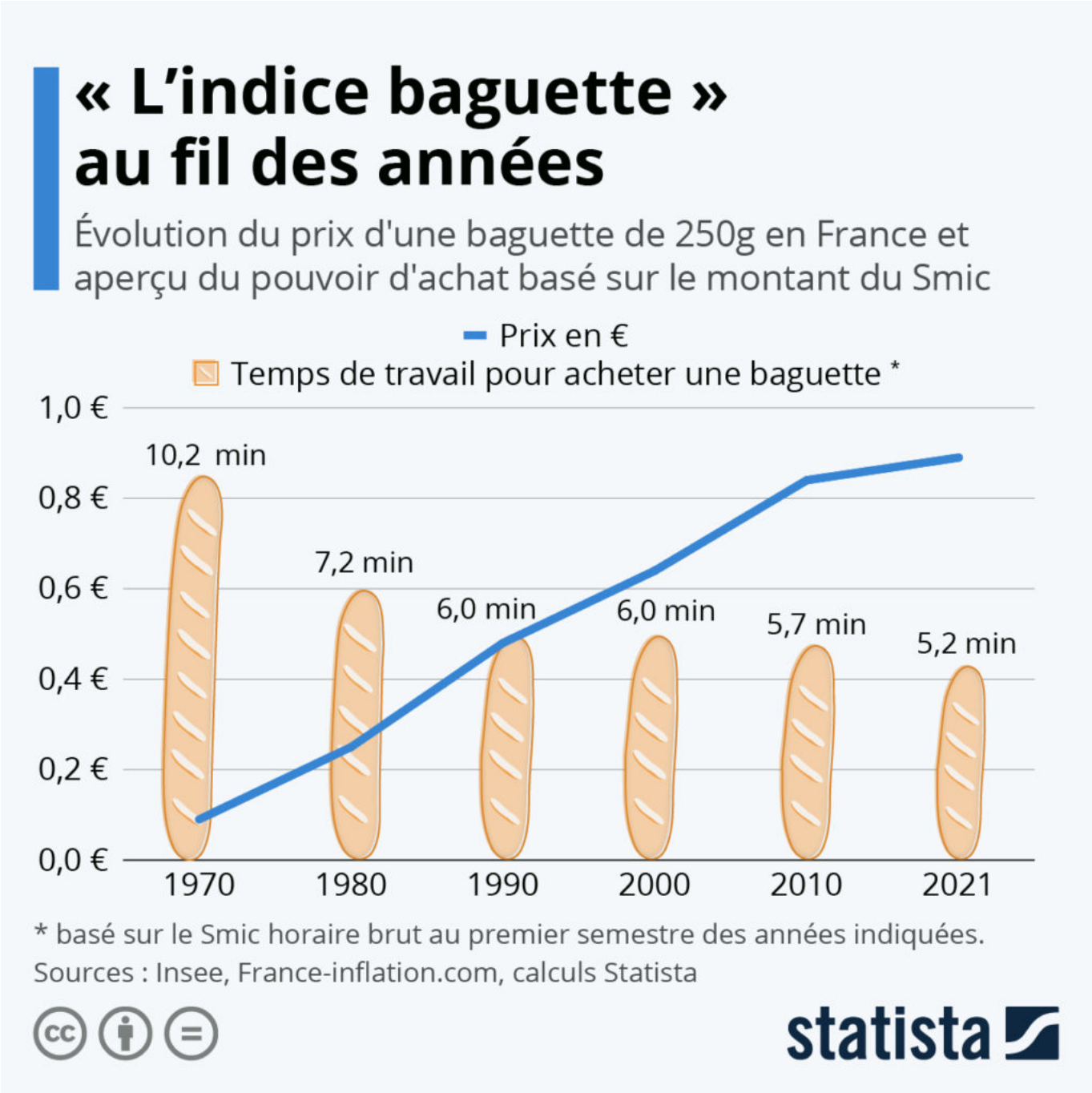
Le Vaucluse, terre d’artisans ! Crédit photo : Groupement des artisans boulangers de Vaucluse

L.M.

La baguette coûte-t-elle vraiment plus cher qu’avant ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Avec la flambée du coût des matières premières, et notamment du blé, la baguette devrait voir son prix augmenter en France dans les semaines à venir. Une mauvaise nouvelle de plus pour les consommateurs qui subissent déjà la hausse des prix de l'énergie. Vendue jusqu'à présent autour de 0,90 € en moyenne, la baguette standard (250g) pourrait ainsi prochainement dépasser le seuil symbolique de 1 euro.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Si l'on regarde l'évolution du prix de la baguette depuis 1970 (où il était de 0,10 € pièce), on peut être tenté de se dire que le coût du pain a littéralement explosé en l'espace de cinquante ans. Mais il s'agit de données brutes qui ne tiennent pas comptent de l'inflation, ni de l'évolution des salaires. Pour se faire une meilleure idée de l'évolution des coûts au fil des années, nous nous sommes penchés sur « l'indice baguette », qui compare le prix par rapport au salaire minimum.

Comme le montre notre graphique réalisé avec les données de l'Insee, on travaille aujourd'hui moins longtemps pour se payer une baguette qu'il y a cinquante ou quarante ans. En 1970, si l'on se base sur le Smic de l'époque (3,4 francs/heure), environ 10 minutes de travail était nécessaires pour acheter une baguette, alors que de nos jours, la durée est descendue sous les 6 minutes. La population française a donc théoriquement gagné du pouvoir d'achat sur l'indice baguette, même si l'on constate que les gains sont beaucoup plus faibles depuis les années 1990. Sur notre graphique, le temps de travail indiqué en 2021 (5,2 minutes) est basé sur les données du premier semestre. Mais si l'on intègre la hausse probable du prix à 1 euro (et la revalorisation du Smic en septembre), cette valeur retrouverait alors le même niveau qu'en 2010 (5,7 minutes).

Ce regard sur l'évolution des coûts n'a pas pour but de relativiser les difficultés des Français qui peinent à boucler leurs fins de mois. Car si certains produits ou services sont plus abordables de nos jours, il faut garder en tête que d'autres postes de dépenses ont augmenté ou sont apparus depuis. Le poids des dépenses pré-engagées (logement, assurances, télécoms, etc.) a par exemple considérablement augmenté au cours des dernières décennies, comme le met en lumière une autre infographie.

De Tristan Gaudiaut pour Statista