Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Des boulangers lanceurs d'alertes



Une chronique de Didier Bailleux

Le parcours professionnel d'Alexis Varnier ne le conduisait pas naturellement à devenir artisan boulanger. Pourtant, installé au cœur du village Cucuron, dans un fournil vieux de plusieurs centaines d'années, il y fait du pain « comme autrefois ». Si ses productions sont très appréciées, le fournil, qu'il partage avec Benoît, un paysan-meunier-boulanger, est redevenu un des lieux de la vie sociale du village.

Quand on franchit la porte du fournil de Benoît et Alexis, on entre dans un autre univers, pour ne pas dire dans une autre époque. Comme si le temps s'y était arrêté. Ca sent la farine, le feu de bois, les odeurs de pain qui cuit. Ca sent l'authentique, l'essentiel. La table qui sert au pétrissage sert aussi l'étal pour la vente. Ici point de frigo ou de chambre de fermentation, on joue sur le temps et la régulation de la température du lieu. « S'il fait trop chaud on crée des courants d'air s'il fait trop froid on se rapproche du four » explique Alexis. Que du bon sens.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La recette est la même depuis des millénaires : des farines soigneusement sélectionnées et bio de surcroît, du levain naturel, une fermentation lente et naturelle, et une cuisson au feu de bois. Si la finalité est de proposer des pains de qualité, que les amateurs se disputent (les fournées sont limitées), la démarche ne s'arrête pas là.



© Didier Bailleux

Un acteur de la vie locale au même titre que le marché du mardi ou les bistrots autour de l'étang

Crée il y a près de 300 ans cette boulangerie est restée longtemps fermée. C'est Benoît, un paysan-meunier-boulanger qui a remis en route le fournil en 2012. Sa réouverture en plein cœur du village a renoué avec le rôle social que jouait autrefois le lieu. Un acteur de la vie locale au même titre que le marché du mardi ou les bistrots autour de l'étang. Dans les boulangeries tout le monde (ou presque) y passe régulièrement. Autrefois, les villages vivaient un peu au rythme de l'activité du four du boulanger. Il faut savoir qu'il servait aussi aux habitants qui pouvaient venir y faire cuire ou mijoter leurs plats. Et pendant que tout cela cuisait, on parlait, on échangeait… Il se dit même qu'à Cucuron un ancien boulanger avait installé autour du four un système de tuyauterie permettant de produire de l'eau chaude. A cette époque, la boulangerie était le seul lieu du village où l'eau chaude coulait au robinet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



© Didier Bailleux

Quelles leçons à tirer de tout cela ? S'agit-il des doux utopistes, des rêveurs déconnectés du monde réel ?

Alexis et Benoît ont tenu à maintenir cette tradition et faire en sorte que le fournil soit aussi un lieu de rencontres et d'échanges. Ainsi, même les jours où le fournil n'est pas ouvert à la vente, des habitants viennent saluer Alexis, comme Jacques qui vient faire sa petite visite quotidienne et raconter sa petite histoire drôle, à charge pour Alexis de faire de même. Ce dernier prépare également à l'attention des enfants du village ses fameux petits pains au jus de raisin. Et pour eux c'est cadeau… Quelles leçons à tirer de tout cela ? S'agit-il des doux utopistes, des rêveurs déconnectés du monde réel ? Si on se réfère aux codes actuels qui régissent le fonctionnement de notre société, il n'y aurait pas de doute possible.

En fait, ces nouveaux mohicans nous montrent qu'il est possible de freiner cette course au toujours plus et que l'on peut se contenter de simplement faire perdurer l'existant sans compromettre notre confort. Résultats des courses : des produits sains et de qualité, avec en prime une convivialité et des partages retrouvés. Qui dit mieux ? Alors nos boulangers de Cucuron sont-ils à leur manière des lanceurs d'alerte face à ce monde qui s'emballe ? Assurément oui.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



© Didier Bailleux

Le fournil partagé des Touselles est ouvert les lundis, mercredis et vendredis de 16h30 à 19h00 et Alexis est présent sur le marché paysan de Lauris (café villageois) tous les jeudis soir (à partir de 18h00 l'été et 17h00 l'hiver).

Au four et au moulin, Henri de Pazzis désormais sur ses terres à Saint-Rémy-de-Provence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Avec son look d'aristocrate, de gentleman-farmer en velours, Henri de Pazzis avait installé Pro Natura en 1987, entreprise de fruits et légumes en gros, à deux pas de l'autoroute A7 et du MIN de Cavaillon. N° 2 européen et leader français du marché bio, il s'agrandit, crée des dizaines d'emplois, exporte de façon exponentielle. Jusqu'à faire entrer un fonds d'investissement US pour se développer encore plus. Mais le loup est dans la bergerie et rêve de bio industriel. Ce sera le coup de grâce, il sera remercié par les Américains en 2014, alors que le chiffre d'affaires de Pro Natura s'élevait à 90M€.

Henri de Pazzis n'est pas homme à rester un genou à terre et à déprimer. Avec son chèque en main, il franchit le pont de la Durance, quitte le Vaucluse et s'installe dans les Alpilles, à Saint-Rémy-de-Provence, où vivaient ses oncles et tantes et là, il s'invente une nouvelle vie.

Ce néo-paysan plante sur 45 hectares des variétés anciennes de blés ('Touselle de Nîmes', 'Rouge de Bordeaux', 'Saissette d'Arles', 'Barbu du Roussillon', 'Meunier d'Apt'). « Des semences rustiques, qui donnent des plants bons à la fois pour la terre et pour l'organisme humain, dit-il. Ils font partie de notre patrimoine gustatif. » Il pratique également une rotation des cultures, luzerne, pois chiches, lentilles à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

tour de rôle pour fertiliser le sol et surtout, ne pas l'épuiser.

Pour parfaire sa connaissance de la farine et du pain, il passe quelques semaines en formation près de Sisteron, à l'École Internationale de la Boulangerie à Noyers-sur-Jabron. « Pour les pains, fougasses, brioches, nous avons un petit miracle : la panification au levain nature, la fermentation lente, avec des arômes différents, pas ces fournées industrielles avec des levures chimiques », explique Henri de Pazzis. Il a passion de la nature, de l'authentique, de l'harmonie, de la terre nourricière. « Mieux manger, c'est mieux vivre », commente-t-il.

Boulanger et meunier, Henri de Pazzis se retrouve à la fois au four et au moulin. Avec femme et enfants, il vit aujourd'hui à Saint-Rémy où il a implanté Terre & Blé, au n°24 Avenue Albin Gilles, un fournil avec 18 salariés. Miches cuites au four à bois, pains dorés, navettes, tourtes et pompes à huile y côtoient des focaccias.

Pile en face, au n° 23, Alpilles Bio, un magasin avec 17 salariés, dédié aux produits issus de l'agriculture bio et locale. « Nous avons des cochons de Fontvieille, des agneaux et du bœuf de Lozère, des génisses de l'Aubrac », détaille Henri de Pazzis. Dans cette grande épicerie fine, une gamme complète de bio, viandes, fruits et légumes, un rayon traiteur, une crèmerie avec fromages à la découpe, une pâtisserie, une cave à vins, en tout, 8 500 références, c'est dire. Sans oublier un espace bien-être avec naturopathe, sophrologue et kinésiologue.

Néo-paysan-meunier-boulanger, Henri de Pazzis a aussi publié *Murmure du monde* avec une préface ciselée par Sylvain Tesson et *La part de la terre* sous-titrée : l'agriculture comme art. Pour lui, « l'agriculture est un art qui révèle la chair du monde. »

M6 : et si le meilleur boulanger de France était à Cabrières d'Avignon ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Pour la 10e édition de l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France', 10 boulangers de la région sont sur la ligne de départ, dont un à Cabrières d'Avignon, un autre à Avignon/Noves ainsi qu'à Tarascon/Beaucaire également.

Trois boulangeries du Vaucluse et du bassin de vie d'Avignon participent à la compétition télévisée de la chaîne M6 qui sera diffusée la semaine prochaine. Le but sera de dénicher la meilleure boulangerie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur afin que celle-ci soit ensuite confrontée aux sélectionnés des autres régions de France.
L'émission sera présentée par Norbert Tarayre, ex participant à l'émission Top Chef. L'animateur et juré de 'La meilleure boulangerie' de France, est accompagné par Bruno Cormerais, boulanger et meilleur ouvrier de France en 2004, et Noëmie Honiat, cheffe pâtissière, elle aussi ancienne participante de l'émission Top Chef.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon

Premier représentant vauclusien : la boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon. Tenue par des Vauclusiens d'adoption, Emilie et Julien sont venus de Normandie en 2007 pour y installer leur première boulangerie dans le département durant 6 ans. Le couple d'artisans déménage mais reviennent dans le village de Cabrières-d'Avignon en 2018 avec la reprise des locaux d'une galerie d'art. Aujourd'hui, le couple tient un établissement bien installé dans sa région, qui participe déjà à d'autres compétitions comme c'est le cas en 2022, où la boulangerie a remporté le prix de la meilleure galette des rois dans les catégories chef d'Entreprise/Salarié et Apprenti.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L'équipe de la boulangerie Lyse. ©M6

Lire aussi : 13e concours de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtissiers de Vaucluse

Boulangerie-Pâtisserie Meinado : entre Noves et Avignon
Meinado, c'est une entreprise familiale avec Nadine, patronne et mère de Gregory, Anthony et Laëtitia. Gregory est le boulanger tandis qu'Anthony et Laëtitia occupent les postes de responsables de ventes. L'idée de l'ouverture d'une boulangerie pour cette famille déjà à la tête de quatre établissements de restauration émerge il y a 12 ans. Et c'est en 2017 que le projet se concrétise et qu'une première boulangerie ouvre à Avignon, dans le secteur de Bonpas, qui constitue aujourd'hui la boulangerie référente des autres sites qui ont ensuite vu voir le jour à Arles et Noves. C'est d'ailleurs cette dernière, installée dans la zone d'activité de la Roque à Noves, qui représentera Meinado lors de cette sélection régionale. L'établissement propose des pains rustiques, de nombreuses viennoiseries et pâtisseries et un large choix de snacking qui fait la particularité de la boulangerie-pâtisserie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L’équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire

La maison Spiteri a la particularité d’être tenu par un patron très jeune, Théo Spiteri, 21 ans. Il est le boulanger, le pâtissier et le chocolatier de l’établissement qu’il a racheté il y a un peu plus d’un an maintenant. Il a ainsi dû moderniser les locaux de sa boulangerie seul par faute de moyen, sa mère Christelle le soutenant tout de même en étant à la vente. En un an, son travail a su prendre de l’ampleur et être apprécié à Tarascon, Théo a ainsi ouvert une nouvelle boutique à Beaucaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L’équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

‘La meilleure boulangerie de France’ en région Paca. Tous les soirs à 18h35 sur M6. Du lundi 23 au vendredi 27 janvier.

Maylis Clément

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Le pain Châtaigne-noisette de la boulangerie Lyse.©DR

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 novembre 2026

Concours régional du meilleur croissant, le Vaucluse est 3e



Le Concours régional du meilleur Croissant vient de se dérouler au CFA du Pays d'Aix en Provence. Il a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale, employant plus de 180 000 personnes et pourvoyeur d'emplois. 7 candidats ont représenté leur département, Philippe Lemaire défendait le Vaucluse (Le palais gourmand à Monteux).

Ecrit par le 4 novembre 2026

Après 2 jours d'épreuves, les candidats ont produits chacun 30 croissants qui ont été noté sur 5 critères par un jury de professionnels : cuisson, aspect, saveur, fondant et feuilletage. Le vauclusien Philippe Lemaire a terminé sur le podium grâce à sa 3e position. Toutefois, il ne pourra pas défendre la région Paca. Seuls les 2 premiers sont sélectionnés pour représenter la Paca Corse lors du concours national qui aura lieu les 25, 26 et 27 octobre prochains à Vannes.

L.M.

---

5 artisans vauclusiens distingués de la marque 'Boulanger de France'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Ce qui différencie un artisan ‘Boulanger de France’ d’un vendeur de produits de boulangerie industrielle ? C’est le ‘fait maison’ ! Dans le Vaucluse, 5 artisans ont le label ‘Boulanger de France’ et une boulangerie est en cours de certification.

Cette marque valorise les artisans boulangers pâtissiers qui s’engagent à respecter de nombreux engagements : à fabriquer tous ses pains, ses croissants et pains au chocolat (ou chocolatines!), à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et enfin à privilégier les circuits courts d’approvisionnement et les produits de saison.

Le Président de la Confédération nationale de la boulangerie française, Dominique Anract a récemment fait le tour du département pour rencontrer ces ‘Boulangers de France’ et échanger avec ces garants de la tradition boulangère. Voici les élus : boulangerie ‘Au pain d’antan’ (Valreas), boulangerie ‘Caractères de pain’ (Piolenc), ‘Boulangerie d’ici’ (Isle-sur-la-Sorgue), le ‘Fournil de mamie Jeanne’ (Gordes), ‘Maison Samson’ (Cabrières d’Avignon, en cours de certification) et la boulangerie Dupré (Avignon).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

L.M.

Ces artisans boulangers qui défendront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

La journée de l'excellence organisée par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse et les Ambassadeurs de la boulangerie du Vaucluse vient de se dérouler au CFA d'Avignon. Découvrez les gagnants des deux compétitions : 'Jeune boulanger' et 'Talent du conseil et de la vente'.

Aux côtés du président du groupement, Thierry Despeisse, le Président de la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie, Dominique Anract, s'est déplacé pour cette remise des prix afin de féliciter et d'encourager « tous ces jeunes qui sont l'avenir de la profession et les garants du savoir-faire unique de l'artisan ». La remise a également eu lieu en présence de la présidente de l'U2P Vaucluse (Union professionnelle artisanale) Cathie Clota. Les ambassadeurs ont remis les prix aux participants : 150€ aux 1ers, 100€ au 2nd et 50€ aux 3èmes ex-aequo.

'Un des meilleurs jeunes boulangers Paca Corse'

Quatre candidats ont participé au 'Concours du meilleur jeune boulanger de Vaucluse' qui a pour but de mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet professionnel, au Brevet de maîtrise et aux Meilleurs ouvriers de France. Pendant 7h30, ils ont préparé des dizaines de produits et ont répondu à un questionnaire pointu pour tester leurs connaissances en matière de farine, cuisson, fermentation… Le classement : David Collignon est 1er (Caractères de pain à Piolenc), Nans Massip est 2e (Au pain doré à Bollène) et Mattéo Ristaud (Au pain d'autrefois, St Paulet de Caisson) et Nemo Chekroun (le Pain des moissons, Malaucène) se partagent la 3e place du podium.

Trophée des talents du conseil et de la vente

Un jury de professionnels se fait passer pour le client et les candidats doivent répondre à leurs questions (trouver le produit qui correspond aux attentes, expliquer sa composition, comment le transporter, le conserver…) Ce trophée des talents du conseil et de la vente à pour objectifs de valoriser le métier du personnel de vente, accroître ses compétences et ses responsabilités et adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs. Manon Algrin (Au royaume des gourmands à Sorgues) décroche la 1ere place, tandis que Manon Parraud (Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue) arrive seconde.

A l'issue de cette journée, c'est David Collignon de la boulangerie 'Caractère de pain' à Piolenc et Manon Algrin de la boulangerie 'Au royaume des gourmands' à Sorgues qui remportent le concours et qui iront défendre notre département lors du concours régional Paca Corse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les gagnants représenteront le Vaucluse lors du concours régional Paca Corse

---

Un apprenti du CFA d'Avignon sélectionné pour la finale nationale du concours du meilleur croissant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026





Après Nicolas Soubeyrand, boulanger d'Aubignan qualifié pour la finale nationale de la meilleure baguette, c'est au tour d'Antoine Piquet de mettre en lumière le Centre de formation d'apprentis d'Avignon (CFA). Il y a quelques jours se déroulait le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny A.O.P. Une compétition qui a projeté le jeune apprenti parmi les deux finalistes qui représenteront la Provence-Alpes-Côte d'Azur, les 18 et 19 mai 2021 en Normandie.

Voilà un concours qui met à l'honneur une viennoiserie emblématique du savoir-faire français. Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny A.O.P est un rendez-vous qui favorise le partage entre les jeunes, les formateurs et les professionnels. 12 élèves apprentis boulangers, âgés de moins de 20 ans devaient réaliser 24 croissants parfaits, aussi bien visuellement que gustativement. Parmi eux, deux candidats ont été sélectionnés pour concourir à la finale nationale : Antoine Piquet (CFA d'Avignon) et Benjamin Regnier (CFA de Carros). Ils auront ainsi l'honneur de représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur au cours de la finale qui aura lieu dans la commune d'Ifs située en Normandie.

Convaincues par « la nécessité de perpétuer le savoir-faire et la transmission du patrimoine boulangers français », la coopérative laitière Isigny Sainte-Mère et l'Association nationale des professeurs de boulangerie (AAINB) ont ainsi créé ce concours en 2006. Chaque année, des futurs boulangers de toute la France prennent part aux sélections. Pour certains, le concours s'avère être un véritable tremplin permettant de se démarquer dans la profession. Pour les vauclusiens, il s'agit là de perpétuer la tradition boulangère, et contribuer au rayonnement du savoir-faire local. Rappelons que le Centre de formation d'apprentis d'Avignon (CFA) forme chaque année 1 200 apprentis et compte au bas mot 1 000 entreprises

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

partenaires.