Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie



La Maison Plantin, leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier Pierre Chauvet, dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière Analia Ybanez, cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les gourmands peuvent dores et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuilletage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste Lotty Création qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

59€. Précommande possible sur le site de Plantin. Expédition à partir du lundi 5 janvier.

16e Concours de l'Épiphanie : quels sont les meilleurs gâteaux et galettes des rois de Vaucluse ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Ce mercredi 8 janvier, la ville d'Apt a de nouveau accueilli le Concours départemental de l'Épiphanie. Pour cette 16e édition, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé.

Le Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse a organisé la 16e édition du Concours de l'Épiphanie. Comme le veut la tradition, galettes et gâteaux des rois sont préparés pour cette fête chrétienne qui a lieu chaque année le 6 janvier.

Cette année, près de 70 apprentis et une soixantaine d'artisans et salariés ont participé au concours qui célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. Comme chaque année, une fois le concours terminé, les produits restants sont distribués aux maisons de retraite, aux pompiers et à des associations d'aide aux plus démunis de la ville d'Apt.

Les lauréats

Pour ce concours, chaque candidat a dû élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC.

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de Nicoline à Coustellet
- 2e Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Eliott Cleon de la CMA d'Avignon

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la Pâtisserie Jérôme Roland à Monteux
- 2e Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la Pâtisserie Deslée à Apt
- 3e Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la Pâtisserie Deslée à Apt
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de Maison Jouvaud à Carpentras
- 1er Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour La Mie Soubeyrand à Aubignan



Une partie des lauréats. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pour l'Épiphanie, la boulangerie Aux Délices du Ventoux met le patrimoine local en lumière



Pour l'Épiphanie, qui est célébrée le 6 janvier, les étals des boulangeries françaises se remplissent de galettes et brioches des rois. Aux Délices du Ventoux, à Malaucène, les clients trouveront des fèves particulières dans leurs galettes…

Pour la première fois pour célébrer l'Épiphanie, la boulangerie Aux Délices du Ventoux, située à Malaucène, présente une collection de fèves artisanales, fabriquées en Isère par l'entreprise Panessiel, à l'effigie des monuments de la commune. Le choix de les faire fabriquer en France n'est pas anodin car

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

95% des fèves disponibles sur le marché proviennent d'Asie. « Nous croyons fermement que la qualité et l'authenticité doivent primer dans nos produits y compris nos fèves », a indiqué Nicolas Chedeville, propriétaire de la boulangerie vauclusienne. Les fèves sont décorées à la main à Grenoble dans un atelier dédié aux personnes souffrant d'un handicap.

Réalisées en association avec Christian Liégeois, photographe amateur passionné des monuments de Malaucène, ces huit fèves uniques représentent des lieux incontournables de la commune tels que l'église Saint-Michel, le portail Saint-Jean, la chapelle du Groseau, la fontaine du Théron ou encore la fontaine République.



Les huit fèves présentes dans les galettes et brioches des rois de la boulangerie Aux Délices de Ventoux. ©Aux Délices de Ventoux

Les galettes et brioches des rois de la boulangerie malaucénienne sont fabriquées maison à partir de farine label rouge et de beurre français de Normandie. Elle s'est d'ailleurs positionnée dans le top 20 du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

concours national 2024 de la galette. Une belle reconnaissance pour la boulangerie vauclusienne qui met un point d'honneur à proposer de la qualité à ses clients.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



©Aux Délices de Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La Maison de Fogasses propose le Noël de Baba Gaya du 21 au 24 décembre et sa réouverture permanente dès 2025



Le très bel hôtel particulier de la Maison de Fogasses, du 16e siècle, situé 37 rue des Fourbisseurs en intramuros d'Avignon rouvre ses portes pour Noël et l'année 2025. Outre sa proposition de restauration et de salon de thé gourmand, parents, enfants, et amis s'y retrouveront pour papoter et même participer à des ateliers, très sérieusement accompagnés par un artiste ou un artisan renommé. Quant à la boutique ? On y trouvera des idées cadeaux du meilleur goût.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Corinne Guyon Copyright Morgan Palun Photographe

Fabriquer sa couronne de Noël
On pourra, par exemple, fabriquer sa couronne de Noël avec Maxine Christensen de samedi 21 décembre à mardi 24 décembre à 10h, 11h30 et 13h pour 45€ matériel, astuces de pro et ‘coup de main’ compris.

Dessiner son calligramme
ce sera possible avec Yoyo Ich. Qu’est-ce qu’un calligramme ? Des vers disposés de façon à former un dessin en rapport avec le poème. Le tout premier à les exécuter ? Guillaume Appolinaire qui mit au point ses poésies graphiques comme un exutoire aux tranchées de la 1re guerre mondiale, en 1918. L’atelier aura lieu du 21 au 24 décembre à 10h, 11h30 et 13h. 30€.

Ecrire sa guirlande poétique
Ca se fera avec Julien Delmaire, auteur renommé édité chez Grasset qui prendra en charge l’atelier ‘Ecrire une guirlande poétique’ à 11h et 15h sauf le 23 décembre. 50€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Le salon de thé Copyright Morgan Palun Photographe

Créer une œuvre d'art
ce sera possible grâce et avec Marie Jeanselme, la fée des petites doses de poésie qui enchantent notre quotidien à 13h30, 15h et16h30. 40€.

Les mendiants de Noël
Gérard Robert, chef pâtissier de la Chocolaterie Castelain propose de réaliser ses propres mendiants de Noël. De quoi épater ses propres convives une fois chez soi. à 14h30, 15h45 et 17h. 45€.

Cuisiner son cake gourmand
Avec Célia Conil pour enchanter son Tea time à la maison, entouré de tous les personnes que l'on aime à 10h, 11h30 et 13h. 35€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les ateliers cuisine Copyright Morgan Palun Photographe

Participer à l'arbre de Noël
La Maison de Fogasses propose de participer à un arbre de Noël pas comme les autres lundi 23 décembre. Après ? on s'assied à une somptueuse petite table avec un bon chocolat chaud, une part de gâteau par personne et, bien sûr le cadeau du sapin pour l'enfant et son accompagnant. 15€ par personne.

Que se passe-t-il à la Maison de Fogasses ?
De vendredi 20 à mardi 24 décembre la Maison de Fogasses propose un salon de thé et les pâtisseries d'Augusta Pains & Merveilles accompagnées d'une boisson chaude de 14h à 18h. 12€.

Un déjeuner et des apéritifs dînatoires slave
avec une belle assiette de zakouskis –hors d'œuvres russes et plus généralement d'Europe de l'Est servies chaudes ou froides, à base de charcuterie, de poissons fumés, d'œufs de poissons, ou de légumes marinés- le tout accompagné d'un verre de vin ou d'un soft de 12h à 14h et de 19h à 21h. 25€ pour le déjeuner et 30€ pour le dîner, sur réservation.

Enfin, une boutique éphémère
ouvre ses grilles ouvragées avec les belles entreprises du patrimoine vivant telles que Brun de Vian Tiran, la Ciergerie des Prémontrés et diverses découvertes Fogassiennes de 12h à 19h. L'ambiance musicale est une création de DJ Spock, spécialiste des ambiances sonores et festives.

Grâce à eux
Corinne Guyon est la propriétaire de la Maison de Fogasses et en assure la direction artistique. La scénographie et la décoration événementielle est de Serge Pieters. La direction de projet et les relations presse sont de Noun avec aux manettes Nathalie Rooney et Inès Bonzi. Les réseaux sociaux sont administrés par Dividere avec Romain Pascal. Les photographies sont de Morgan Palun-Ré. Les pâtisseries raffinées de la Maison Augusta avec Florence et Matthieu Gromelle. Les poupées du monde entier –Une jolie collection de la maitresse des lieux- viendront faire la ronde sur le sapin grâce au talent des 'Têtues des aiguilles'.

Important
La Maison Fogasses est désormais ouverte tout au long de l'année 'pour célébrer des évènements qui nous rassemblent'. Prochains rendez-vous du 8 au 12 janvier pour célébrer l'épiphanie. Ateliers culinaires, ateliers manuels, brunch, bal des rois & reines enchanteront alors les lieux.

Les infos pratiques
Maison de Fogasses 37, rue des Fourbisseurs. Intramuros d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Atelier avec Marie Jeanselme Copyright Morgan Palun Photographe

L'interview de Corinne Guyon

Corinne Guyon est un électron libre pétrie de bienveillance. Un état naturel pour cette artiste qui ne vit que pour partager. Cette collectionneuse passionnée et excellente décoratrice d'intérieur est un mélange de feu et de glace. Le feu par ses racines méditerranéennes et de glace par la culture Polonaise qui coule dans ses veines.

Après une maîtrise en droit des affaires, un passage par l'école d'attachée de presse, un poste de cadre chez les tissus Boussac et la création de son propre cabinet d'assurance, cette boulimique de travail –même si elle se dit contemplative- s'est posée dans cet hôtel particulier du 16e siècle auquel, depuis 20 ans, elle insuffle sa poétique fantaisie.

Ma rencontre avec l'Hôtel particulier de Fogasses ?
«Tout a commencé lorsqu'un ami parisien m'a demandé de trouver une maison selon son goût et son budget, relate Corinne Guyon, la propriétaire de ce navire amiral. Alors agent d'assurance chez Allianz je m'adressais à un ami agent immobilier qui me répondit «Ça tombe bien j'ai justement une belle demeure à la vente, répondant à ses critères. Je me rends à l'adresse indiquée. Je visite les lieux avec une petite dame qui ne se présente pas et dont j'apprendrai plus tard qu'elle en est la propriétaire. En entrant, c'est le coup de cœur. Mes yeux pétillent et en moins d'une minute je sais que je suis en train de visiter Ma maison. Non… Je crois qu'en vérité c'est la maison qui m'a choisie. Nous sommes en 2004 et ma vie va en être totalement bouleversée.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Entre amis Copyright Morgan Palun Photographe

Au début
«Très vite, je loue les étages. Et comme dans cette maison tout le monde se croise, l'ambiance s'apparente très vite à l'esprit 'pension de famille'. Un microcosme où tout le monde se sent bien. Puis un jour je me suis dit qu'il fallait ouvrir cette maison et son magnifique jardin aux avignonnais parce que cela faisait partie de leur patrimoine. Alors, j'ai cessé de louer et créé l'un des premiers concepts store. Le problème ? Si je sais flairer les tendances, il est difficile voire suicidaire d'initier ce qui n'existe pas ou peu, avant tout le monde. Pourquoi ? Parce qu'il est difficile d'appréhender la nouveauté.»

Résidence d'artistes
«Au départ, je voulais même créer une résidence d'artistes. Mais c'est incroyablement compliqué, notamment pour lever des fonds. C'est d'ailleurs l'une de mes batailles. Pourquoi les lieux culturels seraient uniquement du domaine du public lorsqu'on souhaiterait qu'ils fussent aussi du domaine privé ? J'ai bien essayé mais c'est d'une complexité sans nom ! Du coup j'ai voulu proposer un lieu qui soit à la fois une boutique, un espace de restauration, où l'on papote, où l'on achète des choses pour soi, pour les autres, où l'on s'exerce à la créativité, durant des ateliers…»

Le thème de cette année : Baba Gaya !
Mais qui est Baba Gaya ? C'est une grand-mère, une fée, un esprit de la nature bienveillant qui règne sur la forêt et les bêtes sauvages. Elle habite une petite Isba –une hutte en bois construite sur des pattes de poule qui peut tourner sur elle-même. Elle commande aux phénomènes célestes, au jour et à la nuit. Elle est le contraire de Baba Yaga, une vieille sorcière dotée d'une unique jambe –comme une femme serpent qui vit sous terre- qui œuvre au passage entre deux mondes : celui des vivants et des morts. Elle est effrayante et change le destin de celui ou celle qui la rencontre. Pour autant, elle les aide aussi à accomplir leur quête de transformation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Copyright Morgan Palun Photographe

L’esprit des contes pour enchanter Noël

«Toute petite j’ai dévoré les contes et légendes du monde entier. Il faut dire que ma mère était professeure de français et que mes frères et moi baignions dans les ouvrages. C’est sans doute ce qui m’a inspirée pour créer Baba Gaya comme, il y a quelques années, Léon, le frère du père Noël qui était descendu à Avignon pour distribuer des cadeaux. Il était aussi rock’n roll que le premier était traditionnel. Si traditionnellement, en Russie, Baba Yaga mange les enfants, Baba Gaya, elle, les accueille avec beaucoup d’amour et de tendresse. Nous ouvrirons ainsi les portes de la Maison de Fogasses aux parents, enfants et amis d’amis dans une ambiance gourmande de Noël où l’on peut tout faire : prendre un thé gourmand, se restaurer, boire un verre, acquérir ses cadeaux de Noël, participer à des ateliers créatifs… Dans une maison joyeuse et pleine d’âmes.»

Une maison pleine d’âmes

«En parlant d’âmes, il s’y passe de mystérieuses choses ? Oui ! Alors que l’on faisait des essais de jus à l’italienne sur les murs d’un des appartements du haut, la Marquise est apparue. Elle est sortie du mur et au fur et à mesure que l’on apposait les couleurs. Au début, j’étais la seule à en discerner la silhouette jusqu’avec les ans elle apparaisse de plus en plus clairement à tous, les années passant. C’est une habitante d’ici. Alors je lui parle et lui demande de m’aider à faire vivre ce grand vaisseau amiral et à en partager la richesse avec les Avignonnais et leurs amis.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Copyright Morgan Palun Photographe

Plus de galettes et moins de rois



Le 6 janvier dernier, comme chaque année, au palais de l'Élysée on déguste la traditionnelle galette de l'épiphanie (et pas des rois). Le pâtissier en charge de la confection de la très médiatique galette est prié de ne surtout pas y mettre de fève. Depuis VGE, l'idée de désigner un roi ne s'accorde pas avec celle de la république. En pleine dérive monarchique de notre démocratie ça peut aujourd'hui prêter à sourire…

Rendons à César ce qui lui appartient. La tradition de la galette remonte à la Rome antique, où pour fêter Saturne, le dieu du temps, les romains invitaient les esclaves à partager un gâteau dans lequel on y mettait un haricot. Un peu radin les romains. Celui qui le trouvait dans sa part devenait le roi (ou la reine) d'un jour. Sa condition d'esclave s'en trouvait quelque peu allégée. Mais juste pour la journée, faut pas déconner quand même. Ce cérémonial était pratiqué entre la fin décembre et le début janvier. Il s'agit donc à l'origine d'une tradition totalement païenne. Quant à l'épiphanie, elle célèbre la venue des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

rois mages auprès de Jésus nouveau-né. C'est ensuite au 19ème siècle que l'on a associé galette et épiphanie. Merci les rois mages d'être passés !

Mais nous ne sommes pas à une contradiction près

Donc d'une fête païenne, la tradition de la galette des rois est devenue une fête avec une symbolique chrétienne assez marquée. Même si beaucoup l'ignorent ou s'en contrefichent. Tout cela pour dire qu'en voulant échapper au caractère monarchique de la galette, dite des rois, l'Élysée a pris, en baptisant la cérémonie « galette de l'épiphanie », celui d'une fête chrétienne. Étonnant n'est-il pas pour un État qui n'a de cesse de se revendiquer comme viscéralement laïque ? Mais, nous ne sommes pas à une contradiction près.

La symbolique de la galette nous montre l'exemple, c'est le partage qui fait sens

Donc, pour le cérémonial de la galette on tire les rois, sauf au palais en question. Cette expression peut évidemment avoir un double sens. Vous me voyez venir. Même si en France on coupe plutôt les têtes des monarques qu'on les conduit devant un peloton d'exécution, beaucoup de nos concitoyens aimeraient voir le président-roi « se tirer ». (aller voir ailleurs en argot). La symbolique des mots est intéressante.

Et nombre d'entre nous aimeraient que ce pouvoir soit moins monarchique, moins incarné dans une seule et même personne. La symbolique de la galette nous montre l'exemple, c'est le partage qui fait sens. Mais en refusant de tirer les rois, notre monarque président montre au fond, comme les autres, qu'il ne souhaite pas partager son pouvoir. Et même si cet usage n'est pas de son fait il semble également bien s'en accommoder.

Apt a accueilli la 15e édition du concours départemental de l'Épiphanie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Ce mercredi 10 janvier a été sous le signe de la convivialité puisque amateurs, professionnels et apprentis se sont réunis autour du thème de la galette et du gâteau des rois lors de la 15e édition du concours de l'Épiphanie à Apt.

Chaque année, la guerre fait rage. Certains préfèrent la galette frangipane, d'autres le gâteau avec ses fruits confis, mais une chose met tout le monde d'accord : la tradition. Au moment de l'Épiphanie, le 6 janvier, les vitrines des boulangeries pâtisseries affichent leurs plus belles galettes et gâteaux des rois. « Les boulangeries pâtisseries sont indispensables à l'économie d'un territoire, mais ce sont aussi des lieux conviviaux où l'on se retrouve », a déclaré Violaine Démaret, préfète de Vaucluse.

Le gâteau des rois étant décorée de fruits confis, quel meilleur endroit pour accueillir le concours départemental de l'Épiphanie que la capitale mondiale du fruit confis ? C'est donc à Apt que s'est tenue la 15e édition de cette compétition, organisée par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse. Cette année, il y a eu 80 participants pour le concours du Meilleur gâteau des rois et 70 pour la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Meilleure galette frangipane, dont des artisans et des apprentis. « La transmission est très importante, c'est ce que met en lumière ce concours qui mélange toutes générations », a affirmé Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse.

Des règles dans le respect de la tradition

Pour ce concours, pas question de dénaturer les traditionnels gâteau et galette des rois. Chaque candidat a dû ainsi élaborer deux gâteaux de 350 à 450 grammes cuits, garnis et décorés avec des fruits à l'intérieur et à l'extérieur, et/ou deux galettes au beurre de 25 à 35 cm de diamètre.

En plus d'évaluer les pâtisseries sur ces points-là, le jury, constitué de professionnels, dont les deux artisans gagnants de l'édition précédente (Nicolas Goddi de la Pâtisserie Nicoline et Joris Deslée de la Pâtisserie Deslée), a également dû noter le feuilletage ou la texture, ainsi que le goût et le visuel.



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Les lauréats

Les participants ont été répartis en trois catégories : les artisans/salariés, les apprentis CAP, et les apprentis BP/BM/MC. « Il est très important d'intégrer les apprentis à ce concours puisqu'ils sont l'avenir de la profession », a souligné la préfète de Vaucluse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 2e Prix catégorie Artisan : Patrick Maury de la Boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
- 3e Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la Boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Mamery Kone du CFA d'Avignon

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix catégorie Artisan : Frédérique Chandelle de la Boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
- 2e Prix catégorie Artisan : Maxime Faggion de la Maison Lou à Malaucène
- 3e Prix catégorie Artisan : Fabien Mazette de la Boulangerie d'Ici à l'Isle sur la Sorgue
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Maxime Sauget de La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 1er Prix catégorie CAP : Louna Siminski de la Maison Lou à Malaucène

---

180 galettes et gâteaux des rois préparés pour le concours Épiphanie du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Aujourd'hui, c'est l'Épiphanie. Si cette fête chrétienne célèbre la venue du Messie et la visite des Rois Mages, de nos jours, elle marque également la tradition de la galette et du gâteau des rois, et ce, depuis le Moyen-Âge. Il y a deux jours, le mercredi 4 janvier, Apt a accueilli le 14e concours Épiphanie du Vaucluse pour l'occasion.

Galette des rois ou gâteau des rois ? Le débat fait rage chaque année autour du 6 janvier. Le concours Épiphanie, organisé par le Groupement professionnel des Artisans boulangers et pâtissiers, met les deux à l'honneur et les récompense tous les deux. Et quel meilleur endroit que la capitale du fruit confit pour accueillir la remise des prix ? Les deux desserts ont donc divisé le concours en deux catégories, et chacune d'entre elles a comporté trois sous-catégories : les artisans et salariés, les apprentis en BP-BM-BTM (Brevet professionnel – Brevet de maîtrise – Brevet technique des métiers), et les étudiants en CAP (Certificat d'aptitude professionnel).

Pour participer au concours, chaque candidat devait déposer deux gâteaux et/ou deux galettes des rois. En tout 180 desserts ont été réalisés. Une fois que le jury y a goûté pour délibéré et a annoncé les lauréats, les gâteaux et galettes ont pu être dégustés par les Aptésiens. Ce qui est resté a été distribué aux différents Ephad de la ville, pour en faire profiter ceux qui n'ont pas pu se déplacer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Chaque détail compte

Le jury était constitué de professionnels et de partenaires de la boulangerie artisanale, et présidé par Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Denis Petit, gagnant du Gâteau des Rois 2022. Afin de déterminer quelle galette et quel gâteau des rois étaient les meilleurs, le jury a de concentrer sur plusieurs détails.

Si l'aspect visuel et l'aspect gustatif étaient évidemment très importants, le feuilletage et la texture l'étaient également, ainsi que la taille et le poids. Le gâteau des rois, qui devait être garni de fruits à l'extérieur comme à l'intérieur, devait peser entre 350 et 450 grammes une fois cuit. En ce qui concerne la galette des rois, elle devait être impérativement au beurre et son diamètre devait être compris entre 25 et 35 centimètres.

Le palmarès

Pour le meilleur gâteau des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Nicolas Chedeville (Délices du Ventoux à Malaucène) a obtenu la troisième place, Gabriel Aubert (Pâtisserie Deslée à Apt) la deuxième, et Joris Deslée (Pâtisserie Deslée à Apt) a figuré en haut du podium. Dans la catégorie BP-BM-BTM, c'est Michel Thibault (Pâtisserie Deslée à Apt) qui s'est distingué. Parmi les apprentis en CAP, c'est Louna Siminski (Délices du Ventoux à Malaucène) qui a remporté le concours.

Pour la meilleure galette des rois dans la catégorie Artisan/Salarié, Robin Chrestes (La Mie Soubeyrand à Aubignan) s'est placé en troisième position, Dominique Vial (Délices de Doume à Caromb) en deuxième, et Nicolas Goddi (Pâtisserie Nicoline à Coustellet) est arrivé à la première place. Dans la catégorie BP-BM-BTM, Léopold Trichard (Campus URMA PACA) a remporté le concours. Dans la catégorie CAP, Déborah Domortier (Campus URMA PACA) s'est distinguée. L'apprentie en CAP Louna Siminski (Délices du Ventoux à Malaucène) s'est également vue attribuer le Grand Prix de la Confrérie des fruits confits d'Apt.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Une partie des lauréats du concours. DR

Des temps difficiles pour les artisans boulangers et pâtissiers

Ce concours a été l'occasion pour Thierry Despeisse, président du Groupement des Artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, de rappeler les difficultés auxquelles les artisans doivent faire face à cause de l'inflation et de la hausse du coût de l'énergie. « Les artisans boulangers pâtissiers devront faire face à de gros dégâts d'ici quelques mois si rien n'est fait, a-t-il alerté avec beaucoup d'émotion. Quand une boulangerie ferme, c'est un village qui meurt. Beaucoup de villages risquent de mourir cette année. »

Un discours qui a également été tenu par Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, et par Véronique Arnaud-Deloy, maire d'Apt. « Il existe des dispositifs d'aides de l'État, a rappelé Christine Hacques, sous-préfète d'Apt. Je vous invite à venir me faire remonter les difficultés que vous rencontrez afin que nous puissions, ensemble, faire changer les choses. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

‘JS Comme Bach’ : le concert de l’Épiphanie à Sauveterre



Ce dimanche 8 janvier, l’Ensemble Arianna, un groupe de professionnels de musique baroque, présentera, en cette période d’Épiphanie, un concert de Noël au pôle culturel Jean Ferrat à Sauveterre. Accompagné d’Ars Vocalis, le pôle vocal de l’Ensemble Arianna, ce dernier proposera un programme entièrement dédié à 3 motets de Bach.

Les voix et les instruments se mêleront afin de plonger les spectateurs dans l’émotion et dans la joie de Noël, sous la direction de Marie-Paule Nounou. Le billet pour assister au concert est au prix de 12€, et 8€ au tarif réduit.

Dimanche 8 janvier. 17h. Pôle Culturel Jean Ferrat. 157 rue des Ecoles et du Stade. Sauveterre.

V.A.