

Écrit par le 4 avril 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 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,

Ecrit par le 4 avril 2026

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

Ecrit par le 4 avril 2026



Ecrit par le 4 avril 2026



Ecrit par le 4 avril 2026



©Aux Délices de Ventoux