Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 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 6 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 6 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 6 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 6 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 6 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 6 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 6 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



©Aux Délices de Ventoux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

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.

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 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 6 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 6 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. »