Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

13e concours de Galette et de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtissiers de Vaucluse



La boulangerie-pâtisserie 'Lyse' de Coustellet fait coup double lors de ce concours organisé à Apt.

A l'origine de l'Epiphanie, le 6 janvier, on célèbre le Messie qui reçoit la visite de Gaspard, Melchior et Balthazar, les rois mages. Aujourd'hui, ce rite n'est plus réservé aux chrétiens il est passé de tradition à un lien social et tout le monde connaît la guerre entre la galette fourrée à la frangipane (crème

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

pâtissière, poudre d'amande, plutôt parisienne) et le gâteau des rois, brioche légère garnie de fruits confits (plus répandue en Provence). Surtout à Apt, capitale du fruit confit, où on continue à produire 10 000 tonnes par an de ces abricots, cerises, clémentines, écorces d'oranges, melons et prunes gorgés de soleil et dans lesquels l'eau est progressivement remplacée par du sirop de sucre au terme de longues journées de lavage, d'imprégnation, d'égouttage et de glaçage.

30% de chiffre d'affaires en plus

Covid oblige, une cinquantaine de concurrents (la moitié par rapport aux autres années) ont pris part à la compétition organisée par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers 84. Et après avoir jugé l'apparence, le goût, la texture, les vainqueurs 2022 dans la catégorie 'Gâteau des rois' sont, chez les artisans Denis Petit et chez les apprentis, Mathis Vincent, tous les deux travaillent dans la même boulangerie-pâtisserie du Luberon, 'Lyse' à Coustellet. Cette double reconnaissance et consécration leur apportera sans doute une nouvelle clientèle puisque ce Prix fait grimper de 30% le chiffre d'affaires des gagnants. Et pour la 'Galette des Rois', c'est David Poirmeur, célèbre artisan des Rotondes, sur la Route de Marseille à Avignon qui l'a emporté… Et catégorie apprentis, le même et talentueux Mathis Vincent, doublement félicité.

Le palmarès complet :

□□□□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□ □□ □□□□□□□□ – □□□□□□□□ □□□□ □'□□□□□□□□□□ / □□□□□□□

1- Denis Petit – Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
2- Robin Chreste – La Mie Soubeyrand à Aubignan
3- Cyril Reynaud – Cristal de Sucre à Pertuis

□□□□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□ □□ □□□□□□□□ – □□□□□□□□ □□□□□□□□

1- Mathis Vincent – Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
2- Gabriel Aubert – La Pâtisserie Deslée à Apt
3- Chloé Chomard – Au Pétrin de Julian à Milhaud (30)

□□□□□□□□□ □□□□□□□ □□□ □□□□ □□ □□□□□□□□ – □□□□□□□□ □□□□ □'□□□□□□□□□□ / □□□□□□□

1- David Poirmeur – Boulangerie Pâtisserie Les Rotondes à Avignon
2- Cyril Reynaud – Cristal de Sucre à Pertuis
3- Nicolas Chedeville – Aux délices du Ventoux Malaucène

□□□□□□□□□ □□□□□□□ □□□ □□□□ □□ □□□□□□□□ – □□□□□□□□ □□□□□□□□

1- Mathis Vincent – Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
2- Clothilde Jonquière – Boulangerie Pâtisserie Lyse à Cabrières
3- Gabriel Aubert – La Pâtisserie Deslée à Apt