

Écrit par le 20 mai 2026

# Le concours vaucloisien de l'Épiphanie récompense pour la 1<sup>re</sup> fois les meilleures pompes à huile



**La 17<sup>e</sup> édition du Concours de l'Épiphanie, qui s'est tenue ce mardi 9 décembre à Apt, a réuni trois concours : ceux de la Meilleure Galette des Rois et du Meilleur Gâteau des Rois, et pour la première fois celui de la Pompe à Huile.**

Comme chaque année, la ville d'Apt a accueilli le Concours de l'Épiphanie, organisé par le [Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse](https://www.echodumardi.com/tag/groupement-des-artisans-boulangers-patisseries-du-vaucluse/). Près de 50 personnes ont participé pour le concours de

Ecrit par le 20 mai 2026

la galette, près de 50 pour le gâteau des rois, et 27 pour la pompe à huile.

Ce Concours célèbre à la fois tradition et savoir-faire artisanal. « Cette édition 2025 a démontré une nouvelle fois la vitalité, la motivation et le haut niveau d'exigence des artisans boulangers-pâtisseries vauclusiens », affirme le Groupement. Artisans, salariés et apprentis ont démontré leurs qualités techniques et de créativité.

## Les lauréats

Comme chaque année, ce sont des critères précis que les participants ont dû respecter afin d'être évalué par un jury composé de professionnels. Si chacun a su faire preuve de rigueur, quelques-uns se sont démarqués.

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1er Prix des Artisans : David Poirmeur de la boulangerie [Les Rotondes](#) à Avignon
- 2e Prix des Artisans : Stéphane Toussan de la boulangerie Au pain d'Antan à Valréas
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Chedeville de la boulangerie [Aux Délices du Ventoux](#) à Malaucène
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Theo Giana de la boulangerie Au pain d'Antan à Valreas
- 1er Prix catégorie CAP : Simon Moreno de la [CMA Formation](#) d'Avignon

Pour la Meilleure galette frangipane :

- 1er Prix des Artisans : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2e Prix des Artisans : Manon Pennaneach de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 3e Prix des Artisans : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 1er Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Chalvet de la boulangerie Les Rotondes à Avignon
- 1er Prix catégorie CAP : Leo Barlatier de la Maison Samson à Cabrières d'Avignon

Pour la Meilleure pompe à huile :

- 1er Prix des Artisans : Delphine Goletto de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2e Prix des Artisans : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3e Prix des Artisans : Michel Thibaut de la Pâtisserie Deslée à Apt

Ecrit par le 20 mai 2026



Les trois artisans qui ont remporté les 1ers Prix. ©Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Vaucluse

## À Coustellet, Nicoline gagne la palme des meilleurs croissants et pains au chocolat

Ecrit par le 20 mai 2026



**[Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#) a organisé la 14<sup>e</sup> édition du concours du Meilleur Croissant au Beurre et la 3<sup>e</sup> édition du Master du Pain au Chocolat à la Cité de l'Artisanat à Avignon. C'est [Nicolas Goddi](#), pâtissier à Coustellet, qui a remporté les faveurs du jury.**

60 candidats étaient en compétition pour chacun des deux concours, dont 25 artisans et 35 apprentis. L'occasion de mettre en lumière, comme chaque année, l'excellence et le savoir-faire des boulangers et pâtisseries du Vaucluse. Les viennoiseries ont été évaluées par un jury de professionnels, présidé par Pierre Jouvaud, dont l'entreprise a remporté l'édition 2024.

Le mercredi 2 avril, les participants ont dû chacun préparer quatre croissants au beurre traditionnel et de forme d'origine, c'est-à-dire courbés, entre 55 à 65 grammes pour le concours du Meilleur Croissant au Beurre. Pour le Master du Pain au Chocolat, ils ont dû faire trois pains au chocolat identiques, pur beurre, et entre 55 et 65 grammes. La cuisson, la forme, l'aspect, la saveur, l'odeur, la texture, ou encore le feuilletage étaient pris en compte par le jury.

## Les lauréats

### Master du Pain au Chocolat :

Ecrit par le 20 mai 2026

*Catégorie Artisan/Salarié :*

- 1er prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du [Palais Gourmand](#) à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

*Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :*

- 1er prix : Valentin Baquet du [CMA Formation Avignon](#)
- 2e prix : Benoît Edelin du [CMA Formation Avignon](#)
- 3e prix : Séverine Rolland du [CMA Formation Avignon](#)

*Catégorie Apprenti CAP :*

- 1er prix : Alex Zammite du [CMA Formation Avignon](#)
- 2e prix : Ambroise Han de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3e prix : Robia Koné de la [Boulangerie Douce](#) à Morières

**Concours du Meilleur Croissant au Beurre :**

*Catégorie Artisan/Salarié :*

- 1er prix : Nicolas Goddi de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2e prix : Jérôme Roland du [Palais Gourmand](#) à Monteux
- 3e prix : Julien Samson de [Lyse](#) à Cabrières d'Avignon

*Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :*

- 1er prix : Ludovic Lemetayer du [Palais Gourmand](#) à Monteux
- 2e prix : Théo Giana d'Au Pain d'Antan à Valréas
- 3e prix : Benoît Edelin du [CMA Formation Avignon](#)

*Catégorie Apprenti CAP :*

Ecrit par le 20 mai 2026

- 1er prix : Youssef Charfi du [CMA Formation Avignon](#)
- 2e prix : Ambroise Han de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3e prix : Dan Peroote du [CMA Formation Avignon](#)

## La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas



**Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse et les Ambassadeurs de la Boulangerie Pâtisserie du Vaucluse ont organisé une nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française. 65 personnes y ont participé,**

Ecrit par le 20 mai 2026

## dont 35 apprentis et 30 artisans.

Comme à son habitude, le Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française s'est tenu à la Cité de l'Artisanat à Agroparc. Cette année, ce sont 35 apprentis et 30 artisans qui ont montré leur savoir-faire et leur passion pour le pain. Les baguettes ont été évalués selon des critères précis tels que l'aspect et la croûte dorée, la mie alvéolée et la texture légère, ou encore l'odeur et le goût authentique.

Les baguettes qui n'ont pas été utilisées ont, quant à elles, été récupérées par l'association Mobil'Douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe en leur proposant des services d'hygiène et d'accueil à Avignon. Après un temps de dégustation, le jury, président par Tony Blondel de L'Art du Pain by Blondel à Saull et gagnant de l'édition 2024, a délibéré.

## Les lauréats

*Catégorie Artisan/Salarié :*

- 1er prix : William Schmidt de la boulangerie Chez William et Camille à Valréas
- 2e prix : Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon
- 3e prix : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

Ecrit par le 20 mai 2026

*Catégorie BP/BM :*

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durrizague du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maeva Berthiaux de la Boulangerie d'Ici à L'Isle-sur-la-Sorgue

*Catégorie CAP :*

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Pamela Morizot du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Léo Barlatier de la Maison Lyse à Cabrières d'Avignon