Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026



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

---

Une présidente pour les Boulangers Pâtissiers de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026





Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse vient de désigner une nouvelle présidente à sa tête : Sophie Chabran de La Boulangerie de Sophie, située à l'Isle-sur-la-Sorgue. Une décision prise à l'unanimité des membres du groupement lors du dernier conseil d'administration qui s'est tenu début décembre.
Impliquée activement au sein du Groupement depuis de très nombreuses années, Sophie Chabran était jusqu'alors 2e vice-présidente. « Elle incarne les valeurs de notre profession et apporte une expérience précieuse ainsi qu'une énergie communicative pour continuer à promouvoir et à défendre nos artisans », explique les Artisans Boulangers Pâtissiers du département.

Cette dernière succède à Thierry Despeisse, boulanger au Crestet. « Après quatre années d'un mandat marqué par un engagement sans faille, le président du Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers achève son parcours à la tête de notre organisation, poursuit le Groupement 84 qui organise régulièrement des événements pour faire la promotion des savoir-faire des boulangers-pâtissiers locaux. Tout au long de son mandat, il a su représenter, défendre et animer avec passion et dévouement notre belle profession. Le Groupement tient à lui adresser ses remerciements les plus sincères pour son investissement bénévole et son action déterminante en faveur de l'artisanat boulanger et pâtissier. »

Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

Le meilleur pain au chocolat et le meilleur croissant de Vaucluse sont à Carpentras



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse a organisé la 13e édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2e édition du Master départemental du Meilleur pain au chocolat. Une soixantaine de participants ont pu démontrer leur savoir-faire.

Une vingtaine d'artisans/salariés, une quinzaine d'apprentis niveau BP, BM, MC et une vingtaine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

d’apprentis niveau CAP de tout le Vaucluse ont participé aux concours du meilleur croissant au beurre et du meilleur pain au chocolat et mettre leur savoir-faire en avant. En tout, plus de 200 de croissants et pains au chocolat ont été réalisés et évalués par le jury composé de professionnels et consommateurs.

Les candidats participant au concours du meilleur croissant devaient en réaliser quatre au beurre traditionnel et de forme d’origine, c’est-à-dire courbé, d’environ 60 g. En ce qui concerne le master du meilleur pain au chocolat, les participants devaient en faire trois identiques au beurre, d’environ 60 g également. Pour les deux concours, les candidats ont été évalués sur la cuisson des viennoiseries, leur forme, leur aspect, leur régularité, leur saveur, leur texture, ainsi que leur feuilletage.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse

Les lauréats du meilleur croissant au beurre

Catégorie Artisan – Salarié :
1) Dorian Hernandez de Maison Jouvaud à Carpentras
2) Nicolas Chedeville des Délices du Ventoux à Malaucène
3) Mathys Marcellin des Délices du Ventoux à Malaucène

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :
1) Tristan Guermonprez du CFA d'Avignon
2) Chloé Vink du CFA d'Avignon
3) Julien Duchene de Maison Valentina à Caumont

Catégorie Apprenti CAP :
1) Marc Savary de Maison Jouvaud à Carpentras
2) Bah Djan du CFA d'Avignon
3) Hugo Carbonnier du CFA d'Avignon

Les lauréats du meilleur pain au chocolat

Catégorie Artisan – Salarié :
1) Dorian Hernandez de Maison Jouvaud à Carpentras
2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
3) Stéphane Toussan du Pain d'Antan à Valréas

Catégorie Apprenti BP/BM/BTM :
1) Théo Giana du Pain d'Antan à Valréas
2) Chloé Vink du CFA d'Avignon
3) Mailys Chalvet des Rotondes à Avignon

Catégorie Apprenti CAP :
1) Marc Savary de Maison Jouvaud à Carpentras
2) Bah Djan du CFA d'Avignon
3) Hugo Carbonnier du CFA d'Avignon

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026



Le Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au CFA d'Avignon. Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1er prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1er prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2e et 3e prix. Les 1er prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :
1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron
2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
3) Dorian Hernandez de la Maison Jouvaud à Carpentras

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

Catégorie CAP/Mention Complémentaire :
1) Louna Siminski du CFA d'Avignon
2) Lucas Lefebvre du CFA d'Avignon
3) Alexis Cavalier-Ruis du CFA d'Avignon

Catégorie BP/BM/BTM :
1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie Les Rotondes à Avignon
2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
3) Alexia Souchon du CFA d'Avignon



©Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

Le Groupement des Boulangers Pâtissiers du Vaucluse met les jeunes en lumière au CFA d'Avignon



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé une journée de l'excellence ce mercredi 10 avril au cours de laquelle ont eu lieu le Concours départemental des Meilleurs Jeunes Boulangers et le Trophée départemental du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie. Les jeunes apprenants volontaires ont participé à cette journée, organisée au CFA d'Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

Au-delà de l'aspect compétitif, cette journée de l'excellence avait plusieurs objectifs :
• Mettre en valeur la boulangerie artisanale.
• Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France.
• Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et susciter l'intérêt des fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.
• Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française.
• Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie.
• Faire naitre une réflexion sur comment adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers

Les épreuves du Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de Vaucluse ont débuté à 8h30 et se sont terminées à 16h30. Les jeunes avaient ensuite 15 minutes pour nettoyer leur poste de travail, une tâche qui était comprise dans la note finale. Durant la journée, les participants ont dû réaliser plusieurs pains de tradition française sur pâte fermentée (baguette, couronne bordelaise, pain polka, etc), six pains de campagne, des pains avec des avantages nutritionnels, plusieurs pâtisseries avec une pâte levée feuilletée au beurre (croissants, brioches, etc), un pain décoré sur le thème des animaux, ainsi que cinq tartines salées de leur création. Le jeune ayant reçu le 1er prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :
• 1er : Narakson Pauleau (BP 1re année)
• 2e : Kylian Lavialle (BP 1re année)
• 3e : Matys Duperrier (CAP 1re année)

Le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

Les épreuves du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie de Vaucluse ont eu lieu, quant à elles, de 14h à 16h30. Les participants ont d'abord dû remplir un QCM (questions à choix multiples) autour de la réglementation, (étiquetage, affichage), l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire. Ils sont ensuite passés à la phase pratique avec une mise en place des produits pour laquelle ils ont disposé de 15 minutes, puis une mise en situation de vente. Le jeune ayant reçu le 1er prix a gagné un chèque de 100€.

Lauréats :
• 1er : Lily-Rose Pecoraro (CAP 1re année)
• 2e : Lya Gonzales (CAP 1re année)
• 3e : Louane Berard (CAP 1re année)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le Groupement des Boulangers Pâtissiers du Vaucluse. Artisans, salariés, et apprentis, ils étaient une soixantaine à participer.

Le concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire unique des artisans boulangers-pâtissiers vauclusiens et celui des jeunes apprentis qui représentent la relève. Le concours a comptabilisé une soixantaine de participants qui étaient répartis en trois catégories : les chefs d'entreprises / salariés, les apprentis en CAP, et les apprentis en BP-BM-MC.

Ecrit par le 28 novembre 2026

Les participants ont dû déposer deux baguettes répondant à des critères bien précis tels que : un poids de 250 g, une longueur de 50 cm et
les baguettes devaient être lamées. C'est un jury composé de professionnel et présidé par Alban et Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, qui ont gagné l'édition 2023, qui a départagé les baguettes. Le gagnant de la catégorie chefs d'entreprises / salariés représentera le département de Vaucluse lors du concours régional qui aura lieu lundi 25 et mardi 26 mars au CFA d'Aix-en-Provence.

Les lauréats

Catégorie artisan/salarié :
1re place : Tony Blondel de La Mie Soubeyrand à Aubignan
2e place : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
3e place : Joris Deslée de la Pâtisserie Deslée à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :
1re place : Vincent Marco du CFA Avignon

Catégorie apprenti CAP :
1re place : Théo Giana du Pain D'Antan à Valréas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026



Tony Blondel (au centre) représentera le Vaucluse lors du concours régional. ©Groupement des Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 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 28 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 28 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

---

Le Vaucluse organise ses concours du meilleur croissant et du meilleur pain au chocolat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026



Une vingtaine d'artisans, une vingtaine d'apprentis niveau BP, BM et BTM et une dizaine d'apprentis niveau CAP de Vaucluse se sont réunis pour la 12ème édition du Concours départemental du meilleur croissant au beurre et pour la 1ère édition du Master départemental du meilleur pain au chocolat.

Organisés par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, ces deux concours ont pour objectif de mettre en avant le savoir-faire des artisans et des apprenants. Plus de 200 croissants et pains au chocolat ont été présentés au jury composé de binômes professionnels et consommateurs.

Tous les croissants et pains au chocolat restants ont été remis à l'association Mobil'douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe et leur propose des douches gratuites à bord de son camping-car trois fois par semaine à Avignon.

Le palmarès

En tout, 18 candidats ont été récompensés, 9 dans chaque concours. Pour le Concours du meilleur croissant au beurre :

- Dans la catégorie Artisan – Salarié, Nicolas Goddi (Nicoline à Coustellet) a remporté la première place, Benjamin Calvino (Maison Calvino à Morières) la deuxième, et Nicolas Chedeville (Aux Délices du Ventoux à Malaucène) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM, Jade Fillol (Maison Calvino à Morières) a remporté la première place, Leopold Trichard (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Baptiste Casamayor (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti CAP, Luca Pereira (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Ambre Coudeyre (CFA Campus Avignon St Roch) la seconds, et Adriano Aleo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

(CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.

Pour le Concours du meilleur pain au chocolat :

- Dans la catégorie Artisan – Salarié, Benjamin Calvino (Maison Calvino à Morières) a remporté la première place, Samuel Boateng (Maison Valentina à Caumont) la deuxième, et Nicolas Goddi (Nicoline à Coustellet) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti BP/BM/BTM, Salomé Froment (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Bastien Bonneton (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Alex Fragniere (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.
- Dans la catégorie Apprenti CAP, Ambre Coudeyre (CFA Campus Avignon St Roch) a remporté la première place, Luca Pereira (CFA Campus Avignon St Roch) la deuxième, et Paco Sirerols (CFA Campus Avignon St Roch) la troisième.



Samuel Boateng, Dolorès Calvino (qui a représenté Benjamin Clavino), Nicolas Chedeville, et Nicolas Goddi. DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 28 novembre 2026

(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.

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 28 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. »