

Ecrit par le 14 avril 2026

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



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

A l'origine de l'Épiphanie, 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



Ecrit par le 14 avril 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 pâtisseries 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 :

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Adultes / Pâtisseries

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

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Apprentis / Pâtisseries

- 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)

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Adultes / Galette des Rois

- 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

Groupement des artisans boulangers pâtisseries 84 - Catégorie Apprentis / Galette des Rois

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

Ecrit par le 14 avril 2026

Hôpital d'Avignon : une centaine de galettes des rois offertes par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse



A l'occasion du 12e concours de l'Epiphanie, le [Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](https://www.echodumardi.com) a tenu à offrir une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services des personnes âgées de l'hôpital Henri Duffaut.

Il est une tradition qui se tient chaque année, celle du concours de l'Epiphanie organisée par le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse qui vise à récompenser la meilleure galette

Ecrit par le 14 avril 2026

feuilletée traditionnelle et le meilleur gâteau des rois dans 2 catégories : Chef d'entreprise/ Salarié et apprenti. Organisée le mercredi 6 janvier à la Cité de l'Artisanat à Agroparc, le concours, présidé par Philippe Parc, Meilleur ouvrier de France et champion du monde des Métiers du dessert, a été l'occasion de procéder à une distribution gratuite d'une centaine de galettes et gâteaux des rois aux services Mistral, Fontaine, Farfantello et Pléiades de l'hôpital Henri Duffaut à Avignon.

Le palmarès complet :

Meilleur gâteau des rois du Vaucluse

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Frédéric Portigliatti - Boulangerie Portigliatti à Sorgues
- 2- Fabien Mazette - Boulangerie d'Ici à l'Isle sur la Sorgue
- 3- Ludovic Rogriguez - Boulangerie Caractère de Pain à Piolenc

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux
- 3- Clotilde Jonkiere - Palais Gourmand à Monteux

Meilleure galette des rois du Vaucluse

Catégorie chef d'Entreprise / Salarié

- 1- Nicolas Goddi - Pâtisserie Nicoline à Coustellet
- 2- Nicolas Soubeyrand - La Mie Soubeyrand à Aubignan
- 3- Julien Samson - Lyse à Cabrières

Catégorie Apprenti

- 1- Gabriel Aubert - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 2- Lola Loze - Pâtisserie Bouchard à Apt
- 3- Delphine Goletto - Palais Gourmand à Monteux

Les gagnants ont été récompensés par 500 € en bons d'achats pour les catégories 'Chef d'entreprise/salarié' et 150 € en bons d'achats pour les catégories 'Apprenti'.

Ecrit par le 14 avril 2026



Hôpital d'Avignon : 1 000 croissants offerts par le Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse

Ecrit par le 14 avril 2026



Par solidarité envers le personnel soignant, le Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse a procédé ce vendredi 13 novembre à une distribution gratuite de 1 000 croissants à l'Hôpital Henri Duffaut d'Avignon.

« C'est une action que nous avons déjà menée au mois de mars et nous avons à cœur de la réitérer, explique Thierry Despeisse, président du Groupement des artisans boulangers pâtisseries du Vaucluse. La situation sanitaire actuelle dans le département étant bien pire qu'au printemps dernier, il nous est apparu comme une évidence de pouvoir soutenir à notre façon le personnel qui se retrouve en première ligne pour soigner les malades. »

Une initiative solidaire pour laquelle 20 jeunes du Centre de formation des apprentis d'Avignon ont contribué aux côtés d'artisans boulangers. Jean-Philippe Dupré (Avignon), David Poirmeur (Avignon), ainsi que les boulangeries Kandoussi (Avignon), Asou (Morières-Lès-Avignon) et Portigliatti (Sorgues) se sont donc attelés à la préparation de 1 000 croissants à destination du personnel soignant de l'Hôpital

Ecrit par le 14 avril 2026

Henri Duffaut d'Avignon, qui s'est montré très touché par ce geste de solidarité lors de la distribution.