

Ecrit par le 8 février 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 16^e 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 16^e 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

Ecrit par le 8 février 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 :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Jérémy Broyer de [Nicoline](#) à Coustellet
- 2^{er} Prix catégorie Artisan : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3^{er} Prix catégorie Artisan : David Poirmeur de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Mailys Charvet de la [Boulangerie Les Rotondes](#) à Avignon
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Elliott Cleon de la [CMA d'Avignon](#)

Pour le Meilleur gâteau des rois :

- 1^{er} Prix catégorie Artisan : Jérôme Roland de la [Pâtisserie Jérôme Roland](#) à Monteux
- 2^{er} Prix catégorie Artisan : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 3^{er} Prix catégorie Artisan : Mylène Patry de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt
- 1^{er} Prix catégorie BP-BM-MC : Rémy Perez de [Maison Jouvaud](#) à Carpentras
- 1^{er} Prix catégorie CAP : Ambroise Han de la CMA d'Avignon pour [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan

Ecrit par le 8 février 2026



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

Vaucluse : L'Amiral Alain Coldefy préside le Grand Prix des Apprentis de la Société des Membres de la Légion d'honneur

Ecrit par le 8 février 2026

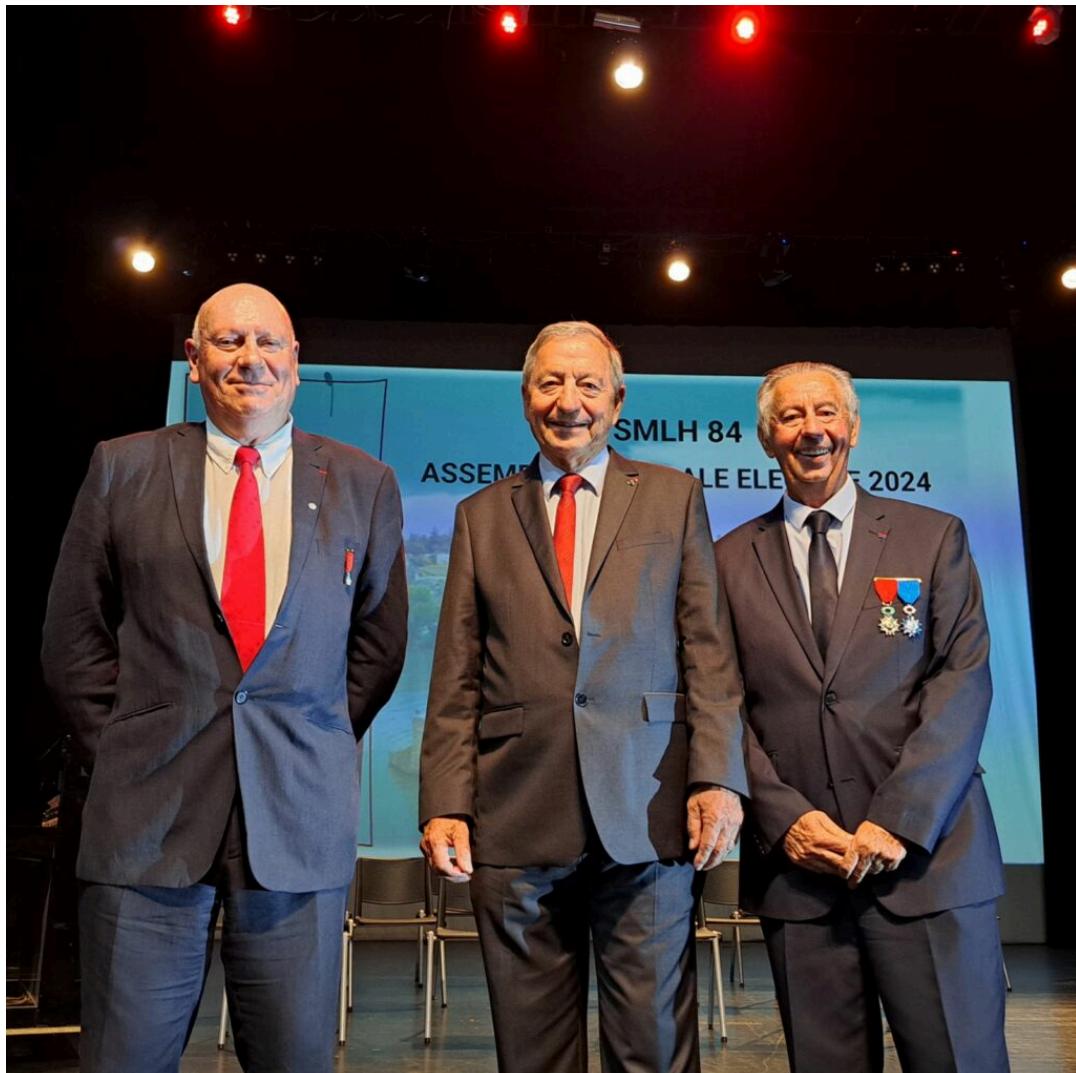


En 1984 il avait embarqué sur le Foch, en 1992, il avait commandé Clémenceau. C'était l'époque où la France avait deux porte-avions. Professeur à l'École supérieure de guerre, [Alain Coldefy](#) est promu amiral en 2005 et depuis 2018, il préside la SMLH, Société des Membres de la Légion d'honneur.

En Vaucluse, la SMLH compte 293 membres, dans les cinq comités (Apt, Avignon, Carpentras, Cavaillon et Orange) qui incarnent la solidarité intergénérationnelle, la préservation du lien social et qui soutient l'apprentissage.

Temps fort de ce coup de pouce, le Prix des Apprentis qui s'est tenu le samedi 15 juin au Domaine de Mousquety à l'Isle-sur-la-Sorgue. Il favorise l'égalité des chances en valorisant l'apprentissage de métiers manuels et l'insertion dans le monde du travail. Ce prix, qui a aidé plus de 600 apprentis depuis qu'il existe, a été lancé en 2007 par un boulanger, Paul Gilles, ancien président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse. Le colonel Michel Grange lui a rendu un hommage appuyé en remettant la médaille de la SMLH 84 qu'il préside à sa veuve, en présence de ses enfants et petits enfants.

Ecrit par le 8 février 2026



De gauche à droite : Jean-Pierre Messin, nouveau président de la SMLH 84, l'amiral Alain Coldefy, président national de la SMLH, et Michel Grange, président sortant de la SMLH 84.

33 lauréats

Au cours de la cérémonie, 33 lauréats ont été récompensés, par 15 Prix d'Honneur (300€ chacun), 17 Prix du Mérite (500€) et un Prix d'Excellence (800€). Tous ces jeunes sont issus d'un centre de formation professionnelle de l'Artisanat, des Pompiers et du Conservatoire d'Avignon qui forme des futurs comédiens et musiciens. Tout à tour, jardinier-paysagiste, contrôleuse qualité de l'alimentation, major en management, carreleur, maçon, spécialiste de cybersécurité, menuisier en reconversion, conducteur d'engins, comptabilité, chef de chantier, boulangerie, ingénieur en génie industriel, technicien en maintenance ont été récompensés.

Pendant l'année scolaire, leurs professeurs ont détecté les élèves les plus méritants, ceux issus de milieux défavorisés, ceux qui avaient des problèmes de santé (autiste Aperger, handicapé, dyslexique) et

Ecrit par le 8 février 2026

proposé leurs noms aux membres de la SMLH 84. À leur tour, ils ont épluché le cursus de chacun, évalué son courage, sa pugnacité, sa détermination pour s'en sortir dans la vie professionnelle. En provenance d'une dizaine d'établissements (Centre Forestier de la Bastide des Jourdans, IFRIA - Métiers de l'agro-alimentaire - Nextech, CFA BTP Florentin-Mouret, Vincent-de-Paul, CCI Avignon Fenaisons, Campus Provence-Ventoux Louis Giraud, Conservatoire, Caserne des Pompiers).



Les candidats primés et les membres de la SLMH84.

Nombre d'invités, Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), [Franck Alexandre](#), président de la [Fondation Crédit Agricole](#), [Tomas Redondo](#), directeur général des services de la [Chambre de commerce et d'industrie](#) sont montés sur scène pour leur remettre médailles, diplômes et chèques aux vainqueurs.

Des apprentis qui sortent du lot

Avec des moments d'émotion par exemple quand le jeune apprenti comédien, Léo Bacle a expliqué qu'il n'aimait pas l'école, qu'il n'avait que des mauvaises notes et que sa maman lui a dit : « Fais du théâtre, c'est ton destin. » Cet été, il a déjà plein de rendez-vous au Festival d'Avignon. Autre moment suspendu, quand Thomas Ranocchi, à peine 16 ans, pianiste, a joué 'La Campanella' de Liszt, une œuvre qui demande d'immenses qualités de virtuose et surtout quand il a pris une baguette et dirigé avec maestria une vingtaine de ses camarades du Conservatoire de la Place Pie à Avignon dans un 'Prélude' de

Ecrit par le 8 février 2026

Rachmaninov qu'il avait retranscrit pour cordes, saxophone, trombone à coulisse et cors.

Mais le summum de l'intensité a été atteint quand est arrivé sur scène Léo Esteves, 17 ans qui est en Bac Pro Cuisine à la CCI Avignon. Victime pendant son enfance d'un accident de voiture, il a perdu une main et une partie des phalanges de l'autre. Malgré tout, il arrive à ciseler ail, oignon, persil, basilic et ciboulette. Un exploit salué par une ovation du public dans l'amphithéâtre de Mousquety. En plus, les membres du jury de la SMLH 84, lui ont fait une autre surprise, ils lui ont payé un voyage pour le restaurant lyonnais où officie son mentor, le chef Grégory Cuilleron, dépourvu d'avant-bras gauche.



Le prix de l'excellence remis à Léo Esteves par Franck Alexandre, président de la fondation Crédit Agricole.

Frank Alexandre, récemment promu par la Légion d'Honneur, dans son intervention, a expliqué qu'il était orphelin de père autodidacte, sans diplôme, mais élevé avec amour par sa maman. « Avec du travail, de la passion, on arrive à faire de grandes choses. Vous êtes méritants, vous avez choisi le chemin de l'excellence, croyez en vous. »

Légion d'honneur, plus haute distinction en France

L'amiral Alain Coldefy a conclu la cérémonie en rappelant que c'est Napoléon Bonaparte qui avait créé cet ordre en 1802 pour « réconcilier les Français, tous les Français. Hommes et femmes, riches ou pas, civils et militaires. » C'est la plus haute distinction en France, elle récompense ceux qui rendent des services à la République. Un Français sur mille l'arbore à la boutonnière. La recevoir, c'est bien, mais renvoyer l'ascenseur, c'est mieux, c'est-à-dire rendre cet honneur en donnant un coup de pouce à ceux qui en ont besoin. Cette marque de prestige a ses corolaires Honneur - Patrie - Solidarité et nous avons

Ecrit par le 8 février 2026

un programme tourné vers la jeunesse pour créer un lien social entre les générations. On a vu ce que vous êtes capables de faire, vous nous préparez vraiment une belle France ».

Quant au Colonel Michel Grange, qui présidait la SMLH 84 depuis 2016, il a tiré sa révérence avec des sanglots dans la voix en rendant hommage à son équipe et à sa femme Jeannine qui l'a soutenu discrètement pendant toutes ces années de mandat, dans l'ombre, comme secrétaire bénévole. [Jean-Pierre Messin](#), actuel président du Comité d'Apt succède à Michel Grange.



Les drapeaux des 5 comités de la SMLH 84.

Ecrit par le 8 février 2026

Harcèlement scolaire : la Région Sud remet un prix au lycée de Pertuis



La 3^e édition du Prix Régional 'Pour en finir avec le Harcèlement scolaire' a mobilisé de nombreux lycéens de la Région Sud. La remise des prix a eu lieu à Menton, où les élèves du lycée Val de Durance, à Pertuis, ont été récompensés.

Chaque année, ce prix encourage les lycéens ou leurs établissements scolaires de créer quelque chose, peu importe le support (vidéo, affiche, etc), ayant pour thématique la prévention et la lutte contre le harcèlement scolaire. L'objectif est de sensibiliser les jeunes tout en leur permettant de devenir acteurs de cette lutte.

De nombreux projets ont été soumis au vote du jury qui a remis trois prix dans la catégorie 'vidéo', trois prix dans la catégorie 'affiche', ainsi qu'un prix dans la catégorie 'autres supports'. Pour cette dernière, ce sont les lycéens de Pertuis qui se sont démarqués avec leurs différentes activités autour du harcèlement scolaire, dont un jeu de cartes, un jeu de mots mêlés, ainsi qu'un mini-théâtre forum. À la fin de chacune de ses activités, les lycéens ont présenté un diaporama afin de développer et préciser ce qu'est le harcèlement scolaire et un questionnaire a été distribué afin de savoir si les élèves avaient bien assimilé certaines notions de l'intervention.

Ecrit par le 8 février 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 13^e édition du Concours départemental du Meilleur croissant au Beurre et la 2^e 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

Ecrit par le 8 février 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.

Ecrit par le 8 février 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

Ecrit par le 8 février 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](#)

Avignon : la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau soutient les entrepreneurs

Ecrit par le 8 février 2026



Cette année, la Dotation pour les Jeunes Talents [Gault&Millau](#) de la région Sud-Est a eu lieu à l'[École Hôtelière d'Avignon](#). Depuis 10 ans, cette dotation récompense et soutient les entrepreneurs audacieux qui se lancent dans l'ouverture de leur premier restaurant. Gault&Millau déniche les pépites qui sauront renouveler la scène gastronomique française.

La cérémonie de dotation Gault&Millau a réuni les jeunes entrepreneurs dont le projet d'ouverture a été retenu, ainsi que ses partenaires BtoB du secteur C.H.R. Ces derniers s'engagent à conseiller et à soutenir les lauréats dans leur projet de vie, en leur apportant une bourse pouvant prendre la forme de matériels, de matières premières, ou bien encore de services. Les chefs Michel Portos et Pierre Hochart ont parrainé cet événement.

Ainsi, trois duos d'entrepreneurs ont été distingués :

- Mickaël Marcoux et Marie-Jeanne Rault de la Maison Forte à Farnay (Loire).
- Alicia Chardon et Florian Braissand de La Table Floralie à Aix-les-Bains (Savoie).
- Thomas Flachaire et Estelle Harington du Chalet Flachaire à Abondance (Haute-Savoie).

Ecrit par le 8 février 2026

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13^e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le [Groupement des Boulanger 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 boulanger-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 8 février 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 Mourières-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 :

- 1^{re} place : Tony Blondel de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 2^e place : Nicolas Soubeyrand de [La Mie Soubeyrand](#) à Aubignan
- 3^e place : Joris Deslée de la [Pâtisserie Deslée](#) à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :

- 1^{re} place : Vincent Marco du [CFA Avignon](#)

Catégorie apprenti CAP :

- 1^{re} place : Théo Giana du [Pain D'Antan](#) à Valréas

Ecrit par le 8 février 2026



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

Loto du patrimoine : le Château de Cadenet parmi les projets retenus

Ecrit par le 8 février 2026



La liste des 100 lauréats départementaux de la 6ème édition du [Loto du Patrimoine](#) vient d'être dévoilée. En Vaucluse, c'est le Château de Cadenet qui a été retenu et qui va pouvoir bénéficier d'un soutien financier.

En septembre 2017, le président de la République a confié à Stéphane Bern une mission d'identification du patrimoine en péril et de recherche de nouvelles sources de financement pour le restaurer. De cette initiative est né le Loto du Patrimoine. Depuis son lancement en 2018, grâce à l'attachement des Français à leur patrimoine ce sont près de 230 millions d'euros qui ont permis d'aider plus de 850 sites pour leurs travaux de restauration.

« Les résultats visibles du Loto nous rappellent combien la sauvegarde du patrimoine est essentielle pour maintenir une activité jusque dans les plus petites communes, susciter les rencontres, transmettre les savoir-faire, entretenir la mémoire et redonner vie à des lieux liés à tant de souvenirs, de rêves et de projets », a déclaré Rima Abdul Malak, ministre de la Culture.

Le lauréat vauclusien, situé dans le Luberon

Pour cette 6ème édition du Loto du Patrimoine, 100 nouveaux sites en péril, répartis sur des territoires

Ecrit par le 8 février 2026

ruraux de 100 départements, ont été identifiés. Le montant de la dotation de chaque site départemental sera annoncé en fin d'année. Parmi les 100 lauréats, il y a le [Château de Cadenet](#), dont il reste aujourd'hui principalement ses assises creusées et découpées dans les fragiles falaises sous-jacentes qui ont été transformées en un vaste réseau de caves, de galeries, d'escaliers, de grottes et d'habitats troglodytiques.

En 2019 des portions de roche de la falaise se sont effondrées sur des maisons de riverains. Il est donc urgent d'effectuer des travaux de sécurisation du front rocheux du site du château et de la plateforme médiévale. Ces travaux devraient débuter dès les prochains jours et la 1ère tranche devrait être achevée fin 2024.

Un autre lauréat luberonnais

Non loin de là, toujours dans le Luberon mais dans le département voisin, les Alpes-de-Haute-Provence, c'est le [Moulin Délestic](#) à Reillanne qui a été sélectionné. Ses pans de toiture et de murs se sont effondrés, il faut donc faire des travaux pour restaurer les toitures du monument et consolider les planchers afin de préserver les structures bâties et les équipements de meunerie.

Les travaux, qui devraient débuter au second semestre de 2024 et s'achever fin 2025, devraient permettre à la commune de réaliser son projet de restaurer les mécanismes et restituer le circuit hydraulique du moulin.

Appel à projets 2024

Il est d'ores et déjà possible de candidater à la sélection des sites départementaux de l'édition 2024 de la Mission Patrimoine. les dossiers devront être déposés avant le 29 février 2024 [via la plateforme dédiée](#).

Les projets sont sélectionnés par un comité présidé par Stéphane Bern et composé de représentants de la Fondation du patrimoine, de FDJ et du ministère de la Culture. Les projets sont retenus en fonction de l'intérêt patrimonial et culturel, l'état de péril, la maturité du projet, son impact sur le territoire et le projet de valorisation.

Rabelais des Jeunes Talents : Saïd Soumaïla, Vauclusien, lauréat dans la catégorie «

Écrit par le 8 février 2026

cuisinier-serveur »



La 10^e édition des **Rabelais des Jeunes Talents** de la gastronomie s'est déroulée en septembre dernier dans les salons de l'Aveyron, à Paris. Parmi les 35 lauréats récompensés, Saïd Soumaïla, qui travaille dans un restaurant à Avignon, a reçu un trophée dans la catégorie « cuisinier-serveur ».

Après avoir occupé la scène du Cirque d'Hiver en 2012, puis du Grand Rex de 2013 à 2019 et enfin les salons du palais de l'Elysée l'an dernier, les [Rabelais des Jeunes Talents](#) de la gastronomie sont revenus cette année dans un nouveau lieu : les salons de l'Aveyron, au cœur de Paris-Bercy. Orchestrée par la confédération générale de l'alimentation en détail ([CGAD](#)), cette cérémonie a permis de récompenser 35 jeunes de la promotion 2022.

Agés de 17 à 19 ans, tous ont été reconnus par leurs pairs pour leur talent, leur dextérité, leur créativité et leur motivation. Pour être retenus comme lauréats, ils se sont distingués dans leur spécialité lors des concours et épreuves de sélection organisés tout au long de l'année dans l'un des 13 métiers de bouche : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisiner-serveur, épicier, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur.

Devant plusieurs centaines d'invités, chefs d'entreprise, partenaires du secteur et acteurs des filières professionnelles, chaque lauréat s'est vu remettre un trophée qui l'a fait entrer dans le cercle des Rabelais. Depuis la création des Rabelais en 2012, pas moins de 292 jeunes ont été ainsi récompensés. Autant de talents qui cultivent l'excellence à la Française et s'épanouissent dans leur métier en mêlant innovation et tradition.

Ecrit par le 8 février 2026

Parmi les 35 lauréats, [Saïd Soumaïla](#), Vauclusien qui travaille dans un restaurant à Avignon, a reçu un trophée dans la catégorie « cuisiner-serveur ».

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Saïd Soumaïla lauréat dans la catégorie « cuisinier-serveur », édition 2022 © Cedric-Doux.fr / Vikensi Communication / CGAD

« Il faut commencer en bas pour aller au plus haut »

Saïd Soumaïla, 23 ans, travaille dans les cuisines d'un restaurant à Avignon. C'est un stage dans un kebab qui lui donne le déclic et le pousse à s'intéresser à ce métier. Il passe alors son bac pro cuisine puis un BTS « dessert de restaurant ». Pris de passion pour ce métier, il en aime chaque aspect : les possibilités infinies de créations culinaires, l'évolution en continu de ses compétences, la montée d'adrénaline à chaque service... Lors de sa deuxième participation au concours Worldskills France en 2022, il décroche la médaille d'argent qui l'encourage à rêver du Bocuse d'or. Pour lui, « il faut commencer bas pour aller au plus haut ». Il espère un jour décrocher son étoile au guide Michelin.

J.R.

La finale du Concours du meilleur caviste de France s'est déroulée à Avignon

Ecrit par le 8 février 2026



La finale du Concours du meilleur caviste de France a eu lieu les 16 et 17 octobre derniers au Grand Hôtel d'Avignon. Huit finalistes se sont affrontés lors de quatre épreuves, quatre ont reçu un prix.

Dégustation à l'aveugle de cinq liquides, simulation de vente-conseil, présentation orale d'un vin et quiz de rapidité de 40 questions. Ce sont les épreuves auxquelles les huit finalistes du Concours du meilleur caviste de France ont dû se mesurer au sein du Grand Hôtel d'Avignon.

À l'issue du concours, quatre cavistes ont été récompensés : en première position, David Morin, de la Cave de Villiers sur Marne, dans la commune du même nom (Val-de-Marne) ; à la seconde place, Alexis Zaouk de la Cave d'Alex à Nanterre (Hauts-de-Seine) ; en troisième position, Laëtitia Gautheron du Vingt-Deux à Montreuil (Seine-Saint-Denis) ; Léa Perret de Nicolas Lyon Jacobins à Lyon (Rhône), quant à elle, a reçu le Prix spécial du jury de meilleure jeune caviste de France, réservé aux moins de 30 ans.

Le concours

Organisé par le média Terre de Vins, ce concours a mis 43 candidats en compétition. Créé en 2014 par le syndicat des cavistes professionnels dans le but de mettre en lumière la profession de caviste. Chaque année, les meilleurs cavistes s'affrontent dans une série d'épreuves et ceux qui se distinguent par leur expertise et leur sens du conseil accèdent au podium.

Ecrit par le 8 février 2026

Cette année, la finale a été parrainée par la comédienne et productrice Julie Gayet. « Je ne connaissais pas le Concours du meilleur caviste de France, je trouve que c'est une excellente initiative pour défendre ce métier de proximité et les compétences qu'il nécessite, que ce soit en termes de connaissances, de conseil ou de lien humain », a-t-elle déclaré.

V.A.