Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 octobre 2026

Morières-lès-Avignon : la meilleure baguette du département est faite à la Maison Calvino

La 12e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française a eu lieu ce mardi 14 mars à la Cité de l'Artisanat d'Avignon. C'est Benjamin Calvino, de la Maison Calvino, qui a remporté la 1ère place de la catégorie artisan.

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12e édition du concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française organisée ce mardi 14 mars par les ambassadeurs et le groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1ère place de la catégorie artisan. Il succède ainsi à William Schmidt, gagnant de l'édition 2022 et représentera le département lors du concours régional PACA Corse qui aura lieu le mercredi 5 et le jeudi 6 avril au CFA de Beausset (83). Dans la catégorie apprenti CFA, Cheickne Magassa du CFA d'Avignon se classe premier. Michel Thibaut, de la pâtisserie Deslée à Apt, remporte quant à lui le premier prix de la catégorie apprenti BTM.

Les baguettes réalisées lors du concours n'ont pas été gaspillées puisqu'une centaine d'entre elles ont été remises à la Croix-Rouge d'Avignon qui les distribuera lors de maraudes.

Palmarès 2023 du concours de la meilleure baguette de tradition française
Catégorie Artisan / salarié

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 octobre 2026

1. Benjamin Calvino – Maison Calvino à Morières-lès-Avignon.
2. Nicolas Soubeyrand – La Mie Soubeyrand à Aubignan.
3. Florian Boulard – Le Fournil de Maclo à Vedène.

Catégorie Apprenti CAP

1. Cheickne Magassa – CFA Avignon.
2. Cisse Souareba – CFA Avignon.
3. Mathieu Esteve – CFA Avignon.

Catégorie Apprenti BP, MC, BM, BTM

1. Michel Thibaut – La Pâtisserie Deslée.

J.R.