Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

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



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse a organisé la 14 édition du concours du Meilleur Croissant au Beurre et la 3e 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 pâtissiers du Vaucluse. Les viennoiseries ont été évalué 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

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 :
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 :

Ecrit par le 4 novembre 2026

- 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 :

- 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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



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 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 4 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 4 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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 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.