Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Deux vauclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre



Le lycée professionnel Ferdinand Revoul à Valréas vient d'accueillir la sélection régionale Paca de la 17e édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP. À l'issue de cette étape de la compétition, deux jeunes vauclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

Ainsi, Manon Pennaneach, élève du CFA d'Avignon, et Maelyne Mourey du lycée Ferdinand Revoul de Valréas représenteront toutes les deux le Vaucluse lors de la finale de ce concours. Elles devront pâtisser 12 croissants chacune puis une viennoiserie revisitée, en 12 exemplaires également, selon un thème imposé. Le jury, présidé par le chef pâtissier Maxime Frédéric, sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de Meilleurs ouvriers de France, d'organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre



Ce mardi 5 avril, le lycée professionnel Ferdinand Revoul, situé à Valréas, accueillera la sélection régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le groupement des artisans boulangers pâtissiers du département organise également son propre concours du meilleur croissant au beurre chaque année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la coopérative Isigny Sainte-Mère, connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'Association nationale des professeurs de boulangerie dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer l'excellence des matière premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

Concours régional du meilleur croissant, le Vaucluse est 3e

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Le Concours régional du meilleur Croissant vient de se dérouler au CFA du Pays d'Aix en Provence. Il a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale, employant plus de 180 000 personnes et pourvoyeur d'emplois. 7 candidats ont représenté leur département, Philippe Lemaire défendait le Vaucluse (Le palais gourmand à Monteux).

Après 2 jours d'épreuves, les candidats ont produits chacun 30 croissants qui ont été noté sur 5 critères par un jury de professionnels : cuisson, aspect, saveur, fondant et feuilletage. Le vauclusien Philippe Lemaire a terminé sur le podium grâce à sa 3e position. Toutefois, il ne pourra pas défendre la région Paca. Seuls les 2 premiers sont sélectionnés pour représenter la Paca Corse lors du concours national qui aura lieu les 25, 26 et 27 octobre prochains à Vannes.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Concours du meilleur croissant : découvrez les lauréats vauclusiens



Pour ce 10ème concours du meilleur croissant au beurre, 30 artisans-salariés et une dizaine d'apprentis ont mis en avant leur savoir-faire. Les apprenants en CFA (Centre de formation d'apprentis) n'ont pas pu concourir cette année en raison d'examens.

Dans le cadre de ce concours organisé par le Groupement des artisans boulangers pâtissiers du Vaucluse, plus d'une centaine de croissants a fait l'objet de dégustations de la part du jury de professionnels composé de Philippe Parc, champion du monde de pâtisserie, Gérard Canonge, boulanger à la retraite, Nadège Kandoussi, boulangère et quelques chanceux non professionnels. Le tout, sous l'œil vigilant du Président Jérôme Roland, gagnant de l'édition 2019.

Pour la catégorie 'artisan salarié', les lauréats sont : Philippe Lemaire (Le palais gourmand à Monteux),

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Fabien Mazette (Boulangerie d'ici à l'Isle-sur-la-Sorgue), Nicolas Goddi (pâtisserie Nicoline à Maubec). Pour la catégorie 'apprenti', les lauréats sont : Delphine Goletto (le Palais Gourmand à Monteux), Florian Martin (boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon) et Mattéo Giraud (boulangerie Lyse à Cabrières d'Avignon).

L.M.