Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas



Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse et les Ambassadeurs de la Boulangerie Pâtisserie du Vaucluse ont organisé une nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française. 65 personnes y ont participé, dont 35 apprentis et 30 artisans.

Comme à son habitude, le Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française s'est tenu à la Cité de l'Artisanat à Agroparc. Cette année, ce sont 35 apprentis et 30 artisans qui ont montré leur savoir-faire et leur passion pour le pain. Les baguettes ont été évalués selon des critères précis tels que l'aspect et la croûte dorée, la mie alvéolée et la texture légère, ou encore l'odeur et le goût authentique.

Les baguettes qui n'ont pas été utilisées ont, quant à elles, été récupérées par l'association Mobil'Douche

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe en leur proposant des services d'hygiène et d'accueil à Avignon. Après un temps de dégustation, le jury, président par Tony Blondel de L'Art du Pain by Blondel à Sault et gagnant de l'édition 2024, a délibéré.

Les lauréats

Catégorie Artisan/Salarié :

- 1er prix : William Schmidt de la boulangerie Chez William et Camille à Valréas
- 2e prix : Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon
- 3e prix : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse

Catégorie BP/BM :

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durritxague du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maeva Berthiaux de la Boulangerie d'Ici à L'Isle-sur-la-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Catégorie CAP :

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Pamela Morizot du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Léo Barlatier de la Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

---

La meilleure baguette de Vaucluse est à Aubignan



Le mardi 12 mars, la Cité de l'Artisanat d'Avignon a accueilli la 13e édition du concours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

départemental de la Meilleure Baguette de Tradition Française, organisé par le Groupement des Boulangers 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 boulangers-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.

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 Morières-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 :
1re place : Tony Blondel de La Mie Soubeyrand à Aubignan
2e place : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan
3e place : Joris Deslée de la Pâtisserie Deslée à Apt

Catégorie apprenti BP-BM :
1re place : Vincent Marco du CFA Avignon

Catégorie apprenti CAP :
1re place : Théo Giana du Pain D'Antan à Valréas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



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

---

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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.