

Ecrit par le 25 octobre 2024

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 [Groupe des Boulangers Pâtisseries 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-pâtisseries 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

Ecrit par le 25 octobre 2024

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 :

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

Écrit par le 25 octobre 2024



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

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

Ecrit par le 25 octobre 2024



La 12^e 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 1^{ère} place de la catégorie artisan.

Ils étaient une trentaine à participer à cette 12^e 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 pâtisseries du Vaucluse, à la Cité de l'Artisanat d'Avignon.

Benjamin Calvino, de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon, a remporté la 1^{ère} 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

Écrit par le 25 octobre 2024

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.