

Ecrit par le 31 janvier 2026

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



**[Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse](#)** a organisé la 14 édition du concours du Meilleur Croissant au Beurre et la 3<sup>e</sup> 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 pâtisseries 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



Ecrit par le 31 janvier 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 31 janvier 2026

- 1er prix : Ludovic Lemetayer du [Palais Gourmand](#) à Montoux
- 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](#)