

Ecrit par le 11 décembre 2025

La meilleure tarte aux fraises de Vaucluse est à Mormoiron



Le <u>Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse</u> a organisé le premier concours départemental de la meilleure tarte aux fraises au <u>CFA d'Avignon</u>. Salariés et apprentis ont mis en avant leur savoir-faire et leur talent pour cette compétition. C'est l'artisan Steven Galea, de la boulangerie pâtisserie Sucre et Farine à Mormoiron, qui a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie Salarié.

Plus de 30 artisans/salariés, une vingtaine d'apprentis en catégorie CAP-Mention Complémentaire et quatre apprentis dans la catégorie BP-BM-BTM ont participé à la première édition du concours départemental de la meilleure tarte aux fraises. Le jury a évalué chaque tarte sur quatre critères : la pâte, la crème, l'harmonie et l'équilibre entre la pâte, la crème et les fraises, ainsi que l'aspect général de la tarte.

Le vainqueur du 1er prix dans la catégorie Artisan/Salarié a remporté 250€ en bons d'achats. 150€ et 100€ en bons d'achats étaient offerts pour les 2e et 3e prix. Les 1er prix dans les catégories Apprenti ont remporté 100€ chacun.



Ecrit par le 11 décembre 2025

Les lauréats

<u>Catégorie Artisan/Salarié</u>:

- 1) Steven Galea de la boulangerie pâtisserie <u>Sucre et Farine</u> à Mormoiron
- 2) Mohamed Badrei du Pain d'Antan à Valréas
- 3) Dorian Hernandez de la Maison Jouvaud à Carpentras

<u>Catégorie CAP/Mention Complémentaire :</u>

- 1) Louna Siminski du <u>CFA d'Avignon</u>
- 2) Lucas Lefebvre du CFA d'Avignon
- 3) Alexis Cavalier-Ruis du CFA d'Avignon

Catégorie BP/BM/BTM:

- 1) Maïlys Chalvet de la boulangerie pâtisserie <u>Les Rotondes</u> à Avignon
- 2) Jérôme Rufino de la boulangerie pâtisserie Lyse à Cabrières d'Avignon
- 3) Alexia Souchon du CFA d'Avignon



© Groupement des artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse