Ecrit par Echo du Mardi le 18 janvier 2023

M6 : et si le meilleur boulanger de France était à Cabrières d'Avignon ?



Pour la 10e édition de l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France', 10 boulangers de la région sont sur la ligne de départ, dont un à Cabrières d'Avignon, un autre à Avignon/Noves ainsi qu'à Tarascon/Beaucaire également.

Trois boulangeries du Vaucluse et du bassin de vie d'Avignon participent à la compétition télévisée de la chaîne M6 qui sera diffusée la semaine prochaine. Le but sera de dénicher la meilleure boulangerie de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur afin que celle-ci soit ensuite confrontée aux sélectionnés des autres régions de France.
L'émission sera présentée par Norbert Tarayre, ex participant à l'émission Top Chef. L'animateur et juré de 'La meilleure boulangerie' de France, est accompagné par Bruno Cormerais, boulanger et meilleur ouvrier de France en 2004, et Noëmie Honiat, cheffe pâtissière, elle aussi ancienne participante de

Ecrit par Echo du Mardi le 18 janvier 2023

l'émission Top Chef.



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon

Premier représentant vauclusien : la boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon. Tenue par des Vauclusiens d'adoption, Emilie et Julien sont venus de Normandie en 2007 pour y installer leur première boulangerie dans le département durant 6 ans. Le couple d'artisans déménage mais reviennent dans le village de Cabrières-d'Avignon en 2018 avec la reprise des locaux d'une galerie d'art. Aujourd'hui, le couple tient un établissement bien installé dans sa région, qui participe déjà à d'autres compétitions comme c'est le cas en 2022, où la boulangerie a remporté le prix de la meilleure galette des rois dans les catégories chef d'Entreprise/Salarié et Apprenti.

Ecrit par Echo du Mardi le 18 janvier 2023



L'équipe de la boulangerie Lyse. ©M6

Lire aussi : 13e concours de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtissiers de Vaucluse

Boulangerie-Pâtisserie Meinado : entre Noves et Avignon
Meinado, c'est une entreprise familiale avec Nadine, patronne et mère de Gregory, Anthony et Laëtitia. Gregory est le boulanger tandis qu'Anthony et Laëtitia occupent les postes de responsables de ventes. L'idée de l'ouverture d'une boulangerie pour cette famille déjà à la tête de quatre établissements de restauration émerge il y a 12 ans. Et c'est en 2017 que le projet se concrétise et qu'une première boulangerie ouvre à Avignon, dans le secteur de Bonpas, qui constitue aujourd'hui la boulangerie référente des autres sites qui ont ensuite vu voir le jour à Arles et Noves. C'est d'ailleurs cette dernière, installée dans la zone d'activité de la Roque à Noves, qui représentera Meinado lors de cette sélection régionale. L'établissement propose des pains rustiques, de nombreuses viennoiseries et pâtisseries et un large choix de snacking qui fait la particularité de la boulangerie-pâtisserie.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 18 janvier 2023



L'équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire

La maison Spiteri a la particularité d'être tenu par un patron très jeune, Théo Spiteri, 21 ans. Il est le boulanger, le pâtissier et le chocolatier de l'établissement qu'il a racheté il y a un peu plus d'un an maintenant. Il a ainsi dû moderniser les locaux de sa boulangerie seul par faute de moyen, sa mère Christelle le soutenant tout de même en étant à la vente. En un an, son travail a su prendre de l'ampleur et être apprécié à Tarascon, Théo a ainsi ouvert une nouvelle boutique à Beaucaire.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 18 janvier 2023



L'équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

'La meilleure boulangerie de France' en région Paca. Tous les soirs à 18h35 sur M6. Du lundi 23 au vendredi 27 janvier.

Maylis Clément

Ecrit par Echo du Mardi le 18 janvier 2023



Le pain Châtaigne-noisette de la boulangerie Lyse.©DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !