Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La meilleure boulangerie de France : La Belle Miche, à Pertuis, sera en compétition ce soir sur M6



L'émission 'La meilleure boulangerie de France', diffusée sur la chaîne télévisée M6 est consacrée cette semaine (du lundi 5 au vendredi 9 février) aux départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse. Ce mardi 6 février, c'est la boulangerie pertuisienne La Belle Miche qui sera en compétition à 18h30.

Cette année, La Belle Miche est la seule boulangerie à représenter le Vaucluse. Ce soir à 18h30 sur M6, elle affrontera la boulangerie Le Pain de Nicolas à Fuveau, dans les Bouches-du-Rhône. À l'issue de ce duel il n'en restera qu'un. À la fin de la semaine, une fois tous les duels passés, le jury, composé de Bruno Cormerais, Noëmie Honiat et Michel Sarran, choisira quelle boulangerie représentera l'Ouest de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en finale.

Les deux boulangeries seront évalués sur plusieurs critères : les premières impressions qu'offre la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

boutique, leur produit phare, ou encore leur pain signature. La Belle Miche et sa boulangerie concurrente devront également relever le défi du jury, qui obligera les boulangers à
sortir de leur zone de confort en intégrant un produit imposé, en créant le produit qui s'accordera parfaitement avec le plat salé que cuisinera le chef étoilé Michel Sarran, et en réalisant un défi autour d'une recettes sucrées de Noëmie Honiat.

Lire également : 'M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse'

M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Après Cabrières d'Avignon l'an dernier, l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11e édition. Dans sa partie consacrée aux Bouches-du-Rhône et à notre département qui sera diffusée du 5 au 9 février prochain à 18h30, c'est La Belle Miche à Pertuis qui représentera les chances du Vaucluse de remporter le titre.
Ouverte depuis l'été 2022, cette boulangerie biologique située boulevard de la Sainte-Barbe propose du pain au levain, des viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin Bracco y propose notamment une gamme de 12 à 14 pains, des préparations salées, des brioches, des biscuits et de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés…).

Engagement dans les circuits courts

« Avant d'être boulanger, Benjamin était cadre dans un fonds d'investissement, expliquent les producteurs de l'émission. Toujours attiré par la boulangerie, il n'a pas longtemps hésité à quitter Paris avec sa femme Iris, lorsqu'un moment opportun s'est présenté à lui en 2022. Il suit alors une formation à l'École Internationale de Boulangerie et retrouve le Sud. Originaire de Marseille, il a fréquenté, enfant, la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

ferme de son parrain à 10 kilomètres de Pertuis, où il a ouvert sa boulangerie. Très engagé dans les circuits courts, son fournil est 100% BIO, et alimenté exclusivement par des producteurs locaux. »
La Belle Miche comprend une équipe d'une douzaine de personnes en production et en vente.



© La Belle Miche-Facebook

Seule contre 9 boulangeries des Bouches-du-Rhône
La boulangerie artisanale vauclusienne, dont le passage est programmé dans l'émission du mardi 6 février prochain, sera dans un premier temps opposé à la boulangerie 'Le pain de Nicolas' située à Fuveau.
Seul établissement vauclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des Bouches-du-Rhône.
Pour les départager, un jury de trois professionnels : Bruno Cormerais, MOF Boulanger pilier historique de l'émission, Noémie Honiat, cheffe pâtissière de talent, et, nouveauté de la saison, Michel Sarran, chef renommé que l'on a plutôt l'habitude de voir dans Top chef.
« Ce dernier mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en mettant au défi nos artisans, et se joindra à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager », poursuit la production.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



© La Belle Miche-Facebook

Un duel chaque jour avant la grande finale du vendredi

Les 10 boulangeries s'affronteront, 2 par 2, lors de 4 épreuves :

– La boutique : quelles seront les premières impressions du jury lors de la découverte de la boulangerie ?

– Le produit fétiche : quel est le produit-phare de la boutique, et qui la représentera le mieux lors de ce concours ?

– Le pain signature : celui dont le boulanger est le plus fier, et qui lui permettra de montrer au jury toute l'étendue de son savoir-faire.

– Le défi du jury, qui obligera les boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-créatifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5 ayant remporté leur duel.