Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

(Carte interactive) Les boulangeries vauclusiennes et bucco-rhodaniennes mises à l'honneur sur M6



L'émission *La Meilleure Boulangerie de France* se déplacera en Vaucluse et dans les Bouches-du-Rhône durant une semaine. Dix boulangeries seront mises en lumière sur la chaîne télévisée M6. Cette semaine en terres provençales, qui devait être diffusée du 14 au 18 avril, a été reportée et se tiendra finalement du lundi 5 au vendredi 9 mai.

Après la capitale, la Côte d'Azur, le Nord Pas de Calais, le long de la Garonne, la Champagne-Ardenne, la région lyonnaise, ou encore les Alpes, l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, proposée par M6, se rendra en terres provençales durant une semaine du lundi 5 au vendredi 9 mai prochains.

Les équipes de M6 ont rendu visite à dix boulangeries de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône pour l'émission. « Le tournage a eu lieu en décembre dernier, c'était un peu l'urgence car c'est une période très chargée pour nous avec l'approche des fêtes de fin d'année », explique Gautier Baratte, participant de l'émission et propriétaire de la Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, ouverte depuis novembre 2023.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Les boulangeries participantes en terres provençales

Chaque jour de la semaine , deux boulangeries seront mises à l'honneur. En Vaucluse, les téléspectateurs pourront encourager La Mie Soubreyand à Aubignan, Sucre & Farine à Mormoiron, Maison Valentina à Caumont, Maison Jouvaud à Carpentras, Boulangerie Douce à Morières-lès-Avignon, L'Épi Fanny à Vaison-la-Romaine, et la Boulangerie 2 Laurent à Violès.

Dans les Bouches-du-Rhône, trois boulangeries seront mises en lumière : Les délices de Lucas et Margaux à Mollégès, Garcia-Rabattu à Eyragues, et la Boulangerie Morin à Rognonas.

Quatre épreuves

Toute la semaine, chaque boulangerie sera mise à l'épreuve par le trio composé de Bruno Cormerais, Noëmie Honiat et Michel Sarran, et devra relever quatre défis.

La 1ère épreuve sera la première impression du jury sur l'établissement. Le trio commencera par goûter un produit en boutique qui sera noté sur 10. La 2e épreuve, intitulée « Le produit fétiche », permettra aux boulangers de mettre en avant le produit dont ils sont le plus fiers, qu'il soit sucré ou salé. Cela peut être une tradition familiale, une recette locale revisitée, la demande d'un client ou encore une création.

Qui dit boulangerie dit forcément pain. La 3e épreuve permettra aux boulangers de dévoiler tous les secrets de fabrication de leur pain signature. Bruno Cormerais, qui est Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, partagera toute son expertise avec les participants et les téléspectateurs pour qui le pain n'aura plus de secret. Enfin, les candidats devront relever le défi du jury : les boulangers devront sublimer un produit du terroir choisi par Bruno Cormerais, réaliser un dessert avec des ingrédients imposés par Noëmie Honiat, ainsi qu'accorder un produit de boulangerie avec un plat préparé par Michel Sarran.

Une émission qui met en lumière le métier

Une raison revient souvent lorsque les candidats sont interrogés sur les raisons qui les ont poussés à participer à l'émission *La Meilleure Boulangerie de France*, c'est la mise en avant de ce métier. « On a accepté de participer pour plusieurs raisons, affirme Gautier Baratte. On souhaitait tout d'abord casser la routine de l'équipe, se donner un défi, mais aussi montrer notre savoir-faire artisanal. » La Boulangerie Douce, à Morières-lès-Avignon, compte neuf personnes dans son équipe, de 15 ans à 60 ans.

Pour Capucine et Steven, de la boulangerie Sucre & Farine à Mormoiron, composée d'une équipe de huit personnes, c'était un moyen de se prouver à eux-mêmes qu'ils sont tout aussi légitimes à faire ce métier que ceux qui sont implantés depuis de nombreuses années. « On a tous les deux fait une reconversion professionnelle avant de reprendre cette boulangerie en 2022 », explique Capucine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Les boulangeries-pâtisseries de France en chiffres :
– **35 000** établissements, soit **1** boulangerie pour **1 800** habitants
– **12M** de consommateurs fréquentent les boulangeries chaque jour
– **6Mds** de baguettes produites chaque année
– **13Mds€** de chiffre d'affaires annuel
– **29 000** apprentis
– **51%** des salariés sont des femmes, généralement à la vente, et **49%** sont des hommes, généralement à la fabrication

(Source : Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française)

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



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 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'