

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



L'émission <u>La Meilleure Boulangerie de France</u> se déplacera en Vaucluse et dans les Bouchesdu-Rhône durant une semaine. Dix boulangeries seront mises en lumière sur la chaîne télévisée <u>M6</u>. 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 boulangeries participantes en terres provençales

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

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

(Vidéo) L'hôpital psychiatrique de Montfavet dans Zone Interdite dimanche 9 mars sur M6



Les équipes de Zone interdite de M6 propose une émission sur le thème : 'Quand la folie tourne

au drame : pourquoi des malades dangereux sont-ils dehors ? Un documentaire de Zaïna Izabachène, sur M6 à 21h10 dimanche 9 mars.

Il peut s'agir de l'un de nos voisins, un proche ou un simple passant que nous croisons dans la rue. Ils seraient trois millions aujourd'hui en France à souffrir de troubles psychiatriques sévères. Et lorsque l'un d'eux commet un crime, l'affaire fait la Une de l'actualité, avec toujours la même question : le drame aurait-il pu être évité ?

Anticiper le passage à l'acte?

Car avant de passer à l'acte, beaucoup de ces malades étaient suivis dans des services de psychiatrie. Pourquoi leur prise en charge n'a-t-elle pas suffi ? Comment ont-ils pu se retrouver à nouveau en liberté parmi nous, parfois sans soins ? Pour trouver les réponses, Zone Interdite a enquêté au cœur du système psychiatrique français et de ses failles.

Au cœur de l'hôpital de Montfavet

Nous avons obtenu une autorisation exceptionnelle : celle de pénétrer dans les services fermés de l'Hôpital psychiatrique de Montfavet, dans le Vaucluse, l'un des plus grands de France. Nous y avons partagé durant plusieurs mois, le quotidien des soignants et celui des malades, dont certains ont accepté de témoigner à visage découvert. A leurs côtés, nous avons tenté de comprendre la spirale qui conduit parfois au fait divers.

L'unité de malades difficiles

Au sein de cet hôpital, l'UMD, l'unité pour Malades Difficiles, accueille les patients les plus dangereux, au passé parfois criminel. Dans ce service ultra-sécurisé, les infirmiers comme Patrick ou Axel tentent de les préparer à retrouver, un jour, une place au sein de la société. Mais avant de passer à l'acte et d'être conduits en UMD, beaucoup de ces malades sont passés par une lente dégringolade.

Unités d'urgence psychiatrique

Elle commence par des crises. Celles-ci sont généralement prises en charge dans les unités d'urgence psychiatrique. Dans celle de Montfavet, à quelques pas de l'UMD, les infirmières comme Christelle tentent de stabiliser les patients avant de les laisser ressortir, après une trentaine de jours en moyenne.

Quelle vie pour les malades hors des murs de l'hôpital

Tous ces soignants ont la même inquiétude : quelle vie attend ces malades hors des murs de l'hôpital ? Qu'en sera-t-il pour Alexandre, 25 ans, qui s'apprête à sortir mais vit dans le déni de sa maladie ? Quant à William, atteint de troubles schizophréniques, il a tout perdu, papiers d'identité, argent, famille et se retrouve désormais livré à lui-même. Nous l'avons suivi après sa sortie.

La psychiatrie française en crise

La psychiatrie française, censée venir en aide à ces malades au quotidien, est en effet en crise, confrontée à un manque criant de moyens et de médecins. Une pénurie qui conduit à des situations dramatiques, comme celle qu'ont vécu les parents de Bastien. Tandis que ce jeune souffrant de troubles schizophréniques sombrait, ils ont multiplié les appels à l'aide pour tenter d'obtenir une prise en charge pour leur fils. Mais faute de place, il n'a jamais pu être accueilli dans un service de psychiatrie. Jusqu'au



jour où, en plein délire, il tente d'assassiner son père à coups de couteau. MMH

Un documentaire de Zaïna Izabachène, Tony Comiti productions.

Marie Blachère dans Capital, « la reine incontestée des boulangeries »



Ce dimanche 19 janvier, l'émission Capital, présentée par Julien Courbet, est entrée dans les coulisses de l'enseigne de boulangerie <u>Marie Blachère</u>, dont le siège est basé à Châteaurenard. Ce reportage intitulé 'Marie Blachère : qui peut détrôner la reine des boulangeries pas chères



?' est disponible en replay sur le site de la chaîne télévisée M6.

L'enseigne de boulangerie, sandwicherie et tarterie Marie Blachère a fait l'objet d'un reportage par les équipes de l'émission Capital, diffusée sur M6. Ce reportage, que les téléspectateurs ont pu regarder ce dimanche 19 janvier, était scindée en deux parties dédiées aux enseignes Intermarché et Marie Blachère, ainsi qu'à leur stratégie pour se placer devant leurs concurrents.

La seconde partie de l'émission concernait Marie Blachère, société du <u>Groupe Blachère</u>, basé à Châteaurenard dans les Bouches-du-Rhône. Dans ce reportage 'Marie Blachère : qui peut détrôner la reine des boulangeries pas chères ?', Bernard Blachère, fondateur et président de l'enseigne, ouvre les portes des boulangeries qui ont conquis le cœur des Français, mais aussi des étrangers puisque Marie Blachère est présente au Luxembourg, en Belgique, au Portugal, ou encore aux États-Unis. L'enseigne a d'ailleurs été qualifiée de « meilleure chaîne de boulangerie pour la santé » d'après une enquête d'<u>UFC-Que Choisir</u>.

Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé

Le reportage de Capital met en lumière la stratégie de Marie Blachère pour obtenir un tel succès auprès des consommateurs. « De la convivialité et une bonne dose de stratégie », peut-on entendre durant l'émission. On y voit les collaborateurs de l'enseigne, du boulanger au vendeur, en passant par les équipes de direction. Le téléspectateur en apprend plus sur le fonctionnement de l'entreprise, notamment sa stratégie de mise en place d'offres spéciales comme le '3+1 gratuit' ou le '4 pour 5€' qui répondent aux défis de l'inflation, de la montée en puissance du snacking, et des innovations.

Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€

Pour accéder au replay du reportage, cliquez ici.

Marie Blachère en chiffres

- 1,1 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2023
- 12 000 collaborateurs
- Plus de **850** boutiques
- 380 millions de baguettes vendues par an





'L'amour est dans le pré' : M6 à la recherche d'agriculteurs vauclusiens



Vous êtes agricultrice ou agriculteur à la recherche de l'amour ? Alors que la 19^e saison de l'émission '<u>L'Amour est dans le pré</u>' a débuté depuis quelques semaines, <u>M6</u> est à la recherche de nouveaux candidats en Vaucluse et dans l'ensemble de la Région Sud pour la prochaine saison 2025.

« Si vous souhaitez rencontrer quelqu'un qui partage vos valeurs et votre passion pour la vie à la campagne, cette aventure est faite pour vous, explique l'équipe de TV conseil en charge du casting de l'émission présentée par Karine Le Marchand. Vous avez envie de trouver votre moitié et de vivre une belle histoire d'amour ? N'attendez plus, inscrivez-vous et tentez l'aventure! »

Pour participer: envoyez votre candidature à <u>lamourestdanslepre@m6.fr</u> ou 01.46.62.38.08



Ecrit par le 3 novembre 2025



L.G.

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



Ecrit par le 3 novembre 2025



L'émission '<u>La meilleure boulangerie de France</u>', diffusée sur la chaîne télévisée <u>M6</u> 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 <u>La Belle Miche</u> 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'



M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse



Après <u>Cabrières d'Avignon l'an dernier</u>, l'émission de M6 'La meilleure boulangerie de France' revient en Vaucluse pour sa 11^e 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 <u>La Belle Miche</u> 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



Ecrit par le 3 novembre 2025

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 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



Ecrit par le 3 novembre 2025

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.



© 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.

Une Vauclusienne dans 'Objectif Top chef' sur M6





Iris Sallé participera à l'émission 'Objectif Top chef' diffusée ce mercredi 18 octobre à partir de 18h40 sur M6. L'avignonnaise d'adoption de 24 ans, originaire de Grenoble, répond ainsi à l'appel du chef Philippe Etchebest qui repart à la recherche du meilleur apprenti ou amateur de France.

Cependant, pour cette 9^e saison, le Chef fera des dégustations uniquement à l'aveugle. Désormais, les candidats ne pourront donc compter que sur leur univers culinaire et leur technique pour le convaincre. Avec cette dégustation à l'aveugle, Philippe Etchebest ne découvrira le gagnant qui intégrera sa brigade que lors de la grande finale nationale d'Objectif Top chef.



Pour l'aider dans cette recherche inédite, il a fait appel à deux chefs de talents : Yoann Conte et Juan Arbelaez, qui se rendront dans toute la France, à la rencontre de ces futurs talents de la cuisine. Les deux chefs iront découvrir l'univers culinaire des candidats et déguster leur plat-signature, ils devront faire preuve d'imagination et de talent pour surprendre les chefs et leur prouver qu'ils ont leur place dans ce concours.

Un challenge que va donc relever Iris, chef de projet agroalimentaire chez McCormick-Ducros, qui s'est aussi lancée pour défi de faire un semi-marathon avant la fin de l'année. Avec sa sœur, elles ont également pour projet commun d'ouvrir une maison-table d'hôtes.

L.G.

Gargas : l'émission Turbo de M6 met l'exposition Porsche de Mathieu Lustrerie à l'honneur



Ecrit par le 3 novembre 2025



L'exposition de Porsche mythiques à Gargas met le 'Turbo' dimanche prochain 22 janvier sur M6 avec Dominique Chapatte.

<u>Depuis l'inauguration de cette exposition le 16 décembre</u>, vous avez été des milliers à lire notre reportage sur les bolides mythiques exposés au cœur du site ocrier du Colorado Provençal et à vous presser d'aller les admirer sur place. Vous serez à coup sûr des millions à regarder l'émission concoctée par Dominique Chapatte et diffusée dimanche prochain à 11h20.



Ecrit par le 3 novembre 2025



Avec ses reporters et cameramen, il a fait le voyage jusqu'à Gargas, siège de la Lustrerie Mathieu pour un reportage sur cette exposition des 40 modèles iconiques qui, justement, se termine ce 22 janvier. Une ultime occasion d'admirer sous l'éclairage des majestueux lustres restaurés ou créés par Régis Mathieu et ses artisans, les courbes et chromes de la saga Porsche, de la 356 de 1964 jusqu'à la 992 GT3 RS qui marque les 60 ans de la firme allemande en 2023, en passant par les Targa, Speedster, Turbo ou Carrera.



Ecrit par le 3 novembre 2025



Lire également : « Gargas : 60 ans de Porsche mis en lumière par Mathieu Lustrerie »

Et ce n'est pas la première fois que l'émission des fans de bolides iconiques vient dans le Vaucluse. En 2012 déjà l'équipe de Turbo avait filmé les Alpine, DS Citroën cabriolet, Delage, Traction avant, Delahaye et Facel-Véga créées par les ingénieurs et carrossiers français, véritables couturiers de modèles d'exception et rassemblées alors par le même Régis Mathieu dans sa lustrerie de Gargas.



Ecrit par le 3 novembre 2025



60 ans de la Porsche 911 - Emission TURBO du 22/01/2023

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



Ecrit par le 3 novembre 2025



Pour la 10° 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 l'émission Top Chef.



Ecrit par le 3 novembre 2025



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon

Premier représentant vauclusien : <u>la boulangerie Lyse</u> 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 le 3 novembre 2025



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.



Ecrit par le 3 novembre 2025



L'équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire

La <u>maison Spiteri</u> 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.



Ecrit par le 3 novembre 2025



L'équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

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

Maylis Clément



Ecrit par le 3 novembre 2025



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