



Ecrit par le 18 juin 2026

Top Chef : quatre Bucco-Rhodaniens participent à la compétition sur M6



La 17e saison du concours culinaire *Top Chef*, diffusée sur la chaîne télévisée [M6](#), débutera le mercredi 4 mars. Au casting, on dénombre 16 candidats dont quatre venant des Bouches-du-Rhône.

Chaque année, des jeunes chefs s'affrontent au travers de diverses épreuves. Coaché par Hélène Darroze, Philippe Etchebest, Paul Pairet, Glenn Viel et Stéphanie Le Quellec, chaque candidat fera ses preuves et tentera de repartir avec le titre de 'Top Chef' et remporter jusqu'à 100 000 €.

Cette année, sur les 16 candidats annoncés, quatre sont des Bouches-du-Rhône :

- [Alexia Jolivet](#) est la cheffe du [Relais du Castelet](#) à Fontvieille. Originnaire de la région lyonnaise, la jeune trentenaire tient son goût de la convivialité de ses grands-parents, qui tenaient un bistrot de routiers. C'est à l'âge de 24 ans qu'elle commence à se former à la cuisine pour assouvir sa passion de la gastronomie française. Elle a été seconde de cuisine et cheffe de partie viande et poisson à Paris avant de s'installer en Provence.
- [Louise Perronne](#) est la cheffe et propriétaire du restaurant [Rouge](#) à Marseille, qu'elle a ouvert en 2024 avec son compagnon. Elle a fait ses preuves dans des maisons prestigieuses comme Le 1947 du Cheval Blanc à Courchevel ou le Septime et l'Arpège à Paris. Originnaire de Paris, elle décrit sa cuisine comme étant iodée, précise et expressive.
- Lucas est sous-chef d'un restaurant étoilé de Saint-Rémy-de-Provence. À seulement 25 ans, il est passé par de nombreux établissements étoilés comme Lameloise chez Eric Pras, chez Pierre Gagnaire, le Bristol ou encore la Ville Lacoste. Le jeune homme est encore en recherche de sa signature culinaire, qu'il compte bien affuter durant son passage dans l'émission télévisée.
- [Sacha Boyadjian](#) est un jeune chef de 26 ans, installé à Aix-en-Provence. Après être passé par la Maison Anne-Sophie Pic, puis avoir œuvré au sein du restaurant familial Le Cabaré, il a décidé de prendre du temps pour élargir ses horizons en voyageant. Il en a notamment profiter pour travailler en Thaïlande et se nourrir d'autres cultures. Aujourd'hui, c'est en quête de nouveaux défis qu'il se dit prêt à affronter les épreuves de *Top Chef*.

Émission diffusée tous les mercredis à partir du 4 mars, à 21h10 sur M6.





Ecrit par le 18 juin 2026

L'entreprise avignonnaise Virgo Move cherche qui veut être son associé sur M6



Fondée en 2022 à Avignon par [Jean-Baptiste Petricoul](#), l'entreprise [Virgo Move](#), spécialisée dans la fabrication d'articles de sport, notamment les casques intégraux pour les cyclistes, participera à l'émission télévisée [Qui veut être mon associé ?](#) qui sera diffusée sur M6 ce jeudi 29 janvier.

Plus de 200 porteurs de projets se sont mesurés au jury de l'émission *Qui veut être mon associé ?*, diffusé sur M6 depuis 2020, dans le but d'accélérer leur développement. Pour cette 6e saison, qui a débuté le 8 janvier, ce sera au tour de Jean-Baptiste Petricoul, fondateur de l'entreprise avignonnaise Virgo Move, de présenter son casque intégral au jury.

Ce derniers est composé de sept investisseurs : Jean-Michel Karam, Alice Lhabouz, Éric Larchevêque, Marc Simoncini, Kelly Massol, Anthony Bourbon et Jean-Pierre Nadir. Jean-Baptiste Petricoul devra les convaincre d'investir dans son idée afin de donner un coup de boost à Virgo Move. « On ne vous en dit pas plus pour l'instant. Autant dire que les semaines à venir s'annoncent... sportives », a révélé le fondateur.

Depuis le lancement du programme en France, ce sont plus de 25M€ qui ont été investis et un participant sur deux est reparti avec un soutien financier et stratégique, souvent décisif pour la suite de son aventure entrepreneuriale.



Écrit par le 18 juin 2026

Diffusion le jeudi 29 janvier à 21h10 sur M6.

(Vidéo) Télévision : Ces patrons vaclusiens qui passent sur M6



Décidément, les patrons vaclusiens ont la côte à la télé. Après [Richard Fournier](#) du [Comptoir de Mathilde](#) passé dans 'Patron incognito' mercredi 19 novembre, c'est à [Vincent Chabbert](#) de [Tut Tut](#) de trouver écho dans Capital de M6 ce dimanche 30 novembre à 21h10 dans 'Folie fiscale : quand le travail ne paie plus, le solutions pour s'en sortir'.

Face à un pouvoir d'achat sous pression, de nombreux Français s'appuient sur des solutions simples et ingénieuses pour arrondir leurs fins de mois. À Nîmes, Line utilise l'application [Tut Tut](#) pour rentabiliser ses trajets quotidiens et gagner 200€ par mois. Derrière cette plateforme en plein essor, le parcours singulier de son fondateur, Vincent Chabbert, illustre une nouvelle manière d'innover au service du quotidien.



Ecrit par le 18 juin 2026



Line la nîmoise, utilisatrice de l'appli Tut Tut Copyright Capital de M6 novembre 2025

Line la nîmoise

Line, une nîmoise de 46 ans, travaille dans une usine automobile et élève seule deux enfants. Pour alléger un budget mis à mal par l'essence et les dépenses essentielles, elle a trouvé une parade simple : livrer un ou deux petits colis chaque jour sur son chemin du retour grâce à Tut Tut. Résultat : un gain d'environ 200€ mensuels, qui couvrent entièrement son carburant et permettent quelques petits extras familiaux. Une micro-activité souple, intégrée à sa routine, qui améliore très concrètement son quotidien.

Tut Tut, la livraison collaborative

Lancée en 2021, Tut Tut société avignonnaise, s'est imposée comme une plateforme de livraison courte distance entre particuliers. Le principe est simple : chacun peut transporter un colis sur son trajet, contre une petite rétribution du site. Le modèle séduit, notamment dans les villes moyennes où chaque euro compte. Aujourd'hui, l'application, qui offre une solution au casse-tête du dernier kilomètre, revendique plus d'un million de livraisons annuelles et une croissance soutenue, confirmant l'appétence des Français pour des solutions locales, rapides et accessibles.

Vincent Chabbert, l'entrepreneur autodidacte qui transforme l'ordinaire

À l'origine de Tut Tut, on trouve Vincent Chabbert, 34 ans, un autodidacte passé de plongeur à directeur des opérations dans l'hôtellerie avant de tout quitter pour lancer sa propre entreprise. Une idée simple : utiliser les trajets quotidiens pour livrer des colis, s'est muée en une société dynamique d'une cinquantaine de salariés, aujourd'hui prête à s'étendre à l'international. Un parcours atypique qui montre que l'innovation peut émerger d'un besoin du quotidien, observé au bon moment.

[\(Vidéo\) Dernier kilomètre, le million de livraisons atteint pour Tut Tut](#)



Écrit par le 18 juin 2026

De l'audace et des histoires croisées

L'histoire croisée de Line et de Vincent Chabbert, le patron fondateur de Tut Tut illustre une tendance profonde : les Français ne renoncent pas face aux difficultés, ils inventent, ajustent, bricolent intelligemment. Ces initiatives ne remplacent pas un salaire, mais elles apportent souplesse, respiration et autonomie. Une preuve que la débrouille, loin d'être un pis-aller, peut devenir une force collective et une source d'opportunités, pour ceux qui, chaque jour, cherchent simplement à mieux vivre.

Les infos pratiques

Dimanche 30 novembre. 21h10. Emission M6. 'Folie fiscale : quand le travail ne paie plus, les solutions pour s'en sortir'.

Mireille Hurlin

(Vidéo) Le Comptoir de Mathilde dans Patron Incognito : « ça a été une très belle aventure humaine »



On vous l'avait annoncé au début du mois, le président de l'entreprise vaclusienne [Le Comptoir de Mathilde](#), [Richard Fournier](#), s'immiscera anonymement parmi ses équipes pour





Écrit par le 18 juin 2026

L'émission *Patron Incognito* qui sera diffusée sur **M6 ce mercredi 19 novembre.**

Contacté déjà deux fois auparavant par la société de production Endemol, ce n'est qu'au bout de la 3e que Richard Fournier a accepté de devenir un patron incognito pour l'émission de M6. « Aujourd'hui, l'entreprise a une taille idéale et j'avais très envie de le faire, explique-t-il. En plus, ça nous offre une belle visibilité, notamment à l'approche des fêtes de fin d'année. »

C'est donc ce mercredi 19 novembre que les téléspectateurs pourront voir le fondateur de l'entreprise camaretoise jouer le rôle de Mickael, ancien cafetier en reconversion qui participe à l'émission imaginaire 'Un jour, un métier'.

Une expérience unique

Alors que le contact entre la société de production et Richard Fournier s'est fait au printemps dernier, le tournage, lui, a eu lieu entre fin août et fin septembre. « Je connaissais l'émission en tant que spectateurs, comme tout le monde, ajoute-t-il. Au départ j'ai accepté pour l'entreprise, pour la marque, et il se trouve que l'expérience a été superbe, ça a été une belle aventure humaine avec des équipes de professionnels. »

« L'expérience a été unique. »

Richard Fournier

Seulement quatre personnes au sein de l'entreprise, en plus du président, étaient au courant de la supercherie. Durant toutes les étapes, Richard Fournier a été accompagné par la directrice marketing du Comptoir de Mathilde, Estelle Faucher, mais aussi par sa fille avec qui il s'est rendu à Strasbourg pour l'élaboration de son masque après la réalisation d'une empreinte, une première dans l'émission.

« C'était une expérience unique, que je ne referrai jamais, car j'avais 3 couches de silicone et une couche de plâtre sur la tête pendant près d'une heure durant laquelle je me suis retrouvé seul car je ne voyais rien et je n'entendais rien autour de moi, avoue-t-il. C'était une drôle d'expérience, j'ai tenu pour ma fille qui était à mes côtés. »





Ecrit par le 18 juin 2026





Ecrit par le 18 juin 2026





Ecrit par le 18 juin 2026





Écrit par le 18 juin 2026

©Richard Fournier

Plusieurs journées de tournage

Une fois le masque de 'Mickaël' (rôle joué par Richard Fournier pour l'émission) réalisé, place au tournage ! Il y a d'abord eu une journée dédiée au portrait de Richard Fournier, afin de montrer son quotidien en tant que chef d'entreprise, ainsi qu'une journée accordée à la transformation avec la découverte du masque, des tenues, mais aussi du personnage qu'allait jouer le patron vaclusien.

Ensuite, Richard Fournier a dû se confronter à la réalité du terrain au travers de trois jours d'immersion dont deux jours dans les ateliers à Camaret-sur-Aigues. « Ça a été le plus difficile car c'est là où les employés me voient tous les jours », admet-il. Enfin, il y a eu une journée en boutique à Ormesson-sur-Marne en région parisienne.

Un anonymat avec un objectif

Afin de garder le secret, Richard Fournier a dû adopter une façon de parler et une posture différentes.

« L'objectif et le sujet de l'émission étaient surtout de voir si tous les investissements des trois dernières années, en termes de moyens techniques, matériels et humains, sont conformes à notre ambition de doubler le chiffre d'affaires au cours des cinq prochaines années », conclut-il.

Ainsi, pour découvrir si Richard Fournier a su rester incognito face à ses employés, il faudra visionner l'émission ce mercredi 19 novembre à 21h10 sur M6.

Le boss du Comptoir de Mathilde dans Patron Incognito sur M6



Écrit par le 18 juin 2026



Le mercredi 19 novembre prochain, l'émission *Patron Incognito*, diffusée sur la chaîne télévisée [M6](#), sera consacrée à l'entreprise vaclusienne [Le Comptoir de Mathilde](#).

Fondé en 2007 dans la Drôme et aujourd'hui basé dans le Vaucluse à Camaret-sur-Aigues, Le Comptoir de Mathilde est le leader français de l'épicerie fine artisanale. Chaque année, les fêtes de fin d'année représente une période importante pour son activité.

C'est pourquoi M6 a décidé de consacrer son prochain épisode de *Patron Incognito* à l'entreprise vaclusienne à travers ses employés, du vendeurs en boutique aux chocolatiers à l'atelier, en passant par les équipes de conditionnement.

Le président fondateur [Richard Fournier](#) va donc se glisser anonymement parmi les employés, sous l'identité de Mickael, ancien cafetier en reconversion qui participe à l'émission imaginaire 'Un jour, un métier'.

Le Comptoir de Mathilde doublement distingué :

L'entreprise a été élue **Meilleure Chaîne de Magasins 2026** et **Meilleure Franchise de l'Année 2026** dans la catégorie Épicerie fine, thé et café. Ces récompenses ont été attribuées sur la base des votes des consommateurs qui ont été plus d'un million à voter pour l'entreprise camaretoise.



Ecrit par le 18 juin 2026

(Carte interactive) Les boulangeries vaclusiennes 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 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



Ecrit par le 18 juin 2026

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, Noémie 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 Noémie 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





Écrit par le 18 juin 2026

(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.





Ecrit par le 18 juin 2026

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 »



Ecrit par le 18 juin 2026



Ce dimanche 19 janvier, l'émission Capital, présentée par Julien Courbet, est entrée dans les coulisses de l'enseigne de boulangerie [Marie Blachère](#), 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 [Groupe Blachère](#), 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'[UFC-Que Choisir](#).

[Marie Blachère, meilleure chaîne de boulangerie pour la santé](#)



Ecrit par le 18 juin 2026

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 '[L'Amour est dans le pré](#)' a débuté depuis quelques semaines, [M6](#) 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 lamourestdanslepre@m6.fr ou 01.46.62.38.08





Ecrit par le 18 juin 2026

L'AMOUR
est dans le pré

**SI VOUS SOUHAITEZ VOUS
INSCRIRE OU INSCRIRE UN
PROCHE À L'ÉMISSION,
CONTACTEZ NOUS !**

 **01.46.62.38.08**

 **lamourestdanslepre@m6.fr**

A woman with long dark hair, wearing a white dress with a small floral pattern, stands against a dark blue background with some green foliage at the bottom. She is smiling and has her hand near her chin.

L.G.