



Mon Gâteau EST LE MEILLEUR DE FRANCE

LE PLUS GRAND CASTING AMATEUR DE PÂTISSERIES DE FRANCE !

À PARTIR DU LUNDI 26 AVRIL À 18:35



Mon Gâteau

EST LE MEILLEUR

DE FRANCE

PART À LA RENCONTRE DES PASSIONNÉS DE PÂTISSERIE

Se mettre derrière les fourneaux le dimanche pour **cuisiner un délicieux gâteau**, tout le monde l'a déjà fait, chacun a sa recette de famille ou son ingrédient secret qui se transmet de génération en génération. Mais **qui fait LE meilleur gâteau de France ? C'est pour répondre à cette gourmande question qu'un jury d'experts et de fins gourmets a parcouru l'Hexagone.**

Plusieurs centaines de candidats viendront présenter leurs plus beaux gâteaux maison, au cours d'une **intense phase d'audition** pâtissière. Seuls les meilleurs d'entre eux seront qualifiés pour la suite du concours et soumis à une sélection exigeante. Ils devront montrer toutes leurs capacités pâtissières – techniques et créatives – pour réussir les **épreuves stupéfiantes et redoutables qui les attendent.**

Seul un pâtissier verra son gâteau couronné Meilleur de France et ce grand gagnant aura l'honneur de voir son gâteau mis en vente en plusieurs dizaines de milliers d'exemplaires dans une prestigieuse enseigne de pâtisserie, fondée par le pâtissier Jean-François Feuillette

**ALORS QUI DÉCROCHERA LE TITRE
DE MEILLEUR GÂTEAU DE FRANCE ?**





UN JURY EXPERT EN PLAISIRS SUCRÉS AVEC CYRIL LIGNAC COMME CHEF DE FILE !

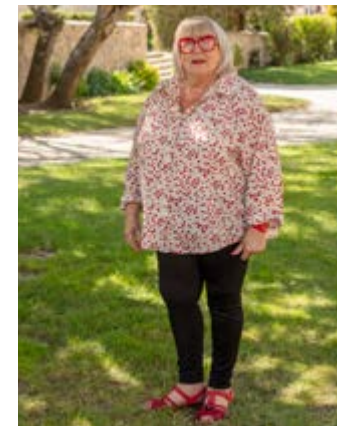
On ne présente plus **Cyril Lignac**, chef cuisinier et pâtissier qui possède d'ailleurs 5 pâtisseries et une chocolaterie à Paris. Pour ce grand concours, il s'est entouré de **4 experts aussi gourmands et pointus que lui**.

Merouan a participé à la 9^e saison de Top Chef et anime "Meilleur Pâtissier : gâteaux sur commande". Ce **chef cuisinier haut en couleurs et en blagues adore la pâtisserie**. Il poste d'ailleurs régulièrement **ses créations sucrées sur les réseaux sociaux où des milliers de followers le suivent**. Très pointu sur les techniques pâtissières, **Merouan se montrera redoutable avec les candidats sur le montage de leur dessert !**

Louise Petitrenaud a été élevée aux milieux des fourneaux et des grands chefs et a très tôt développé son amour de la gastronomie. Pourtant, celle qui deviendra chroniqueuse culinaire n'avait au départ pas choisi cette voie-là, puisque Louise s'est d'abord essayée avec succès au théâtre avant de revenir à ses premières passions : la cuisine et la pâtisserie. **Sucré comme salé, elle aime ce qui est bon et n'hésite pas à le faire savoir**.

Pépée le Mat est ancienne restauratrice. Très attachée à ses racines, cette Ch'ti au franc parler défend bec et ongles sa jolie région des Hauts-de-France. Depuis 20 ans, **elle est sur les ondes de France Bleu Nord et dans les grandes manifestations régionales en tant qu'animatrice culinaire, pour le plus grand plaisir des auditeurs**. Pour Pépée, un **gâteau réussi est un gâteau plaisir, celui aux goûts simples mais maîtrisés avec peu de sucre et qui mettent à l'honneur les produits de nos terroirs**.

Luana Belmondo est journaliste culinaire, auteure et chroniqueuse. **Passionnée de cuisine italienne et de pâtisserie**, elle a été vue dans de nombreuses émissions radio et TV. A l'été 2018, **Luana rejoint les rangs de RTL où elle présente l'émission quotidienne "RTL Vous Régale"** du lundi au vendredi, de 11h à 12h30. Le dernier livre de Luana Belmondo "Italia Mia Luana cuisine Rome" est sorti en octobre 2020. Pour elle, **la pâtisserie doit être généreuse pour régaler toute la famille, sans doute son esprit "mama" italienne !**





APRÈS AVOIR ACCUEILLI LES TÉLÉSPECTATEURS DANS SA CUISINE DANS “TOUS EN CUISINE”, CYRIL LIGNAC ET SON ÉQUIPE PARTENT À LA RENCONTRE DES FRANÇAIS

Pour découvrir qui fait le meilleur gâteau, notre jury a posé ses valises dans 7 villes françaises et a dégusté des centaines de pâtisseries : Que ce soit des entremets complexes et originaux, des tartes remises au goût du jour, des gâteaux de grand-mère au bon goût de l'enfance, des grands classiques complètement twistés ou au contraire maîtrisés dans les règles de l'art, il y en aura pour tous les goûts !





DES CANDIDATS ATTACHANTS PASSIONNÉS PAR LA PÂTISSERIE ET QUI RÊVENT DE DE VOIR LEUR GÂTEAU COURONNÉ “MEILLEUR DE FRANCE” DES PÂTISSIERS DE TOUS HORIZONS MAIS QUI PARTAGENT LA MÊME PASSION

Nos candidats sont infirmiers, maçons, professeurs, banquiers, étudiants voire lycéens, parents au foyer, chauffeurs de taxi, retraités. Ils viennent de toute la France et ont une passion commune : la pâtisserie ! En participant à ces auditions, ils ne souhaitent qu'une chose : épater le jury et émoustiller leurs papilles ! D'ailleurs, certains souhaitent devenir professionnels et attendent beaucoup des avis du jury.

Arriveront-ils à les époustoufler ?

UNE COMPÉTITION ALLÉCHANTE QUI VA VOUS TENIR EN HALEINE

Chaque semaine, le jury se rend dans une des villes de l'audition dans des lieux somptueux

L'AUDITION PÂTISSIÈRE

Chaque jour, plus d'une centaine de candidats proposent leur pâtisserie à notre jury. Attachants, drôles et fiers de leur région, les pâtissiers n'ont qu'une seule envie : obtenir au moins 3 "Oui" de notre jury. C'est grâce à cette majorité de "Oui" qu'ils pourront peut-être accéder à l'étape suivante, celle du duel. A l'issue de cette étape de sélection, le jury fera le point sur les deux pâtissiers les plus talentueux.

LE DUEL

Les deux pâtissiers sélectionnés par le jury s'affrontent et vont devoir impressionner le jury sur un thème imposé et surprenant qui va particulièrement les challenger sur leur créativité et leur technique pâtissière. À la fin de la semaine, le jury décide parmi les 5 gagnants celui qui mérite sa place en finale.

SEMAINE FINALE

Les finalistes s'affrontent sur des épreuves décisives – qu'elles soient techniques ou qu'elles répondent à une commande de client - jusqu'à l'épreuve ultime où c'est le chef pâtissier Jean-François Feuillette qui sera le seul juge du gâteau vainqueur qui sera commercialisé dans ses enseignes à travers toute la France !



© JÉRÔME GALLAND / MARIE ETCHEGOYEN / M6 / VALENTIN ROUJET / KITCHEN FACTORY PRODUCTION

KITCHENFACTORY
PRODUCTION

STORYPLUS

PRODUCTEURS :

Matthieu Jean-Toscani et Jérémie Fazel



UNITÉ DES PRODUCTIONS EXTERNES DE FLUX

DIRECTION

Pierre-Guillaume Ledan

CHEFS DE PROJET

Stéphanie Sartel

Alexandre Germain

COMMUNICATION

Julie Gressani : 06 42 05 72 09 – jgressani@m6.fr

Florine Barrois : 07 72 34 07 07 – florine.barrois@m6.fr

 @M6 et @M6Pro

 M6officiel

 M6officiel

 m6offici