



EST ENFIN DE RETOUR POUR UNE SAISON 11  
AVEC **BRUNO CORMERAIS**, **NOËMIE HONIAT** ET **MICHEL SARRAN**

**DU LUNDI AU VENDREDI À 18:30 DÈS LE 8 JANVIER**



## LA MEILLEURE BOULANGERIE DE FRANCE, UN PROGRAMME BON COMME DU BON PAIN !

Comme une Madeleine de Proust, La Meilleure Boulangerie repart sur les routes de France pour un nouveau voyage gourmand au cœur des régions françaises : de la route des châteaux de la Loire à celle des vignobles bourguignons et alsaciens, des côtes bretonnes aux falaises normandes, depuis les sommets et les lacs des Alpes jusqu'aux merveilles de la côte d'Azur.

Cerise sur le gâteau, pour cette 11<sup>e</sup> saison, Bruno Cormerais et Noémie Honiat accueillent le chef étoilé toulousain, Michel Sarran. Tous les trois seront à la recherche de LA meilleure boulangerie de France.

Ce nouveau trio sera bluffé par les produits boulangers présentés jusqu'à en rester baba ! Mais attention, pas question de se laisser rouler dans la farine, notre jury exigera des artisans-boulangers des produits très créatifs aussi alléchants que succulents !

Alors, quelle boulangerie éblouira notre jury et remportera le titre de "Meilleure boulangerie de France" ?



# UN JURY D'EXCEPTION POUR CETTE SAISON 11 !

**Cette nouvelle saison accueille un jury d'exception !**

**Nos artisans boulangers vont soumettre leurs plus belles créations à leur palais d'experts et à leur jugement hors pair !**



**BRUNO CORMERAI**

**Notre incontournable MOF Boulanger**

Membre du jury de La Meilleure Boulangerie de France depuis son lancement, Bruno Cormerais visitera cette saison la 1000<sup>e</sup> boulangerie participant à ce concours national !

Cerise sur le gâteau, cette année, cela fera 20 ans que Bruno Cormerais est devenu Meilleur Ouvrier de France.

“

*Je suis toujours aussi passionné et fier de mon métier de boulanger. Quand je suis devenu juré de La Meilleure Boulangerie de France, j'étais loin de me douter où cette émission allait me mener : 1000 boulangeries visitées, je n'en reviens pas !*

**Bruno Cormerais**

”



**NOËMIE HONIAT**

**Cheffe pâtissière de talent**

Noémie Honiat, retrouve son rôle de jurée dans La Meilleure Boulangerie de France pour la seconde fois. Tout au long de la saison, aux côtés de Bruno Cormerais, elle apportera son savoir-faire et sa passion pour la pâtisserie pour juger avec bienveillance les candidats de cette 11<sup>e</sup> saison.

“

*Je suis très fière d'être à nouveau jurée dans cette magnifique émission qui met à l'honneur l'artisanat et les personnes qui nous régalerent au quotidien. C'est une belle aventure humaine, inoubliable et surtout gastronomique que je vis aux côtés de grands professionnels.*

**Noémie Honiat**

”



**MICHEL SARRAN**

**Chef étoilé**

Il mettra ses qualités gastronomiques et son savoir-faire culinaire au service de l'excellence boulangère en lançant des défis à nos artisans. Il se joindra également à Noémie et Bruno pour déguster les créations de nos boulangers et les départager.

“

*J'ai vraiment été très impressionné par les produits présentés. En France, nous avons des artisans boulangers-pâtisseries passionnés et je suis fier de participer à la mise en avant de leur talent dans La Meilleure Boulangerie de France !*

**Michel Sarran**

”

# LA CRÈME DE LA CRÈME DES BOULANGERS- PÂTISSIERS DU PAYS

**Pour être sacrés “Meilleure Boulangerie de France”, les boulangers-pâtisseries devront mettre les bouchées doubles pour impressionner nos 3 jurés.**

Chaque jour, deux boulangeries seront en duel sur 4 épreuves :

✓ **La boutique** : quelles seront les premières impressions de notre 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 !

✓ **Enfin, Le défi du jury**, qui obligera nos boulangers à sortir de leur zone de confort et à être ultra-crétatifs :

✓ *L'intégration d'un produit imposé* : pour le choisir, Bruno Cormerais partira à la rencontre de producteurs de la région (agriculteurs, pêcheurs, cultivateurs, etc.)

✓ *L'accord parfait salé* : nos boulangers devront créer LE produit qui s'accordera parfaitement avec le plat salé que cuisinera notre chef étoilé Michel Sarran.

✓ *L'accord parfait sucré* : Noémie Honiat lancera un défi à nos boulangers autour d'une de ses délicieuses recettes sucrées.





Matthieu Bayle  
Edouard Charuit  
Mikael Mesigos  
Marie Gores  
Laurent Lecomte  
Stéphanie Pelletier  
Maximilien Valtat  
Carine Vartanian



Pierre-Guillaume Ledan  
William Lebugle  
Marie Willem  
Alice Nicolas  
Nora Hattab

#### COMMUNICATION

Julie Gressani : 06 42 05 72 09 - [jgressani@m6.fr](mailto:jgressani@m6.fr)  
Florine Barrois : 07 72 34 07 07 - [florine.barrois@m6.fr](mailto:florine.barrois@m6.fr)

@M6 et @M6Pro M6 M6officiel

