

Ecrit par le 22 novembre 2024

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



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

Écrit par le 22 novembre 2024



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

L.G.

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

Ecrit par le 22 novembre 2024



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, Noémie 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 Noémie Honiat.

[Lire également : 'M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse'](#)

M6 : La meilleure boulangerie de France de retour en Vaucluse



Après [Cabrières d'Avignon l'an dernier](#), 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 [La Belle Miche](#) 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

Écrit par le 22 novembre 2024

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 vaclusienne, 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 vaclusien, La Belle Miche devra ensuite s'imposer contre 8 autres représentants des

Écrit par le 22 novembre 2024

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-crétifs en intégrant des produits imposés.

Au final, le vendredi, le jury devra sélectionner la boulangerie qui représentera la région parmi les 5

Écrit par le 22 novembre 2024

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.

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024



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

[Depuis l'inauguration de cette exposition le 16 décembre](#), 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.

Écrit par le 22 novembre 2024



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.

Écrit par le 22 novembre 2024



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.

Écrit par le 22 novembre 2024



[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 22 novembre 2024



Pour la 10^e 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 Noémie Honiat, cheffe pâtissière, elle aussi ancienne participante de l'émission Top Chef.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Tournage dans la boulangerie Spiteri à Tarascon. ©DR

La Boulangerie Lyse à Cabrières-d'Avignon

Premier représentant vauclusien : [la boulangerie Lyse](#) 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 revient 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 22 novembre 2024



L'équipe de la boulangerie Lyse. ©M6

[Lire aussi : 13e concours de Gâteau des rois du Groupement des artisans boulangers pâtisseries 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.

Écrit par le 22 novembre 2024



L'équipe de la boulangerie Meinado. ©M6

Maison Spiteri à Tarascon et Beaucaire

La [maison Spiteri](#) 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.

Écrit par le 22 novembre 2024



L'équipe de la boulangerie Spiteri. ©M6

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

Maylis Clément

Écrit par le 22 novembre 2024



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

Le Gard mis en lumière dans l'émission 'Le château de mes rêves' sur M6

Ecrit par le 22 novembre 2024



La nouvelle saison de l'émission télévisée 'Le château de mes rêves', débarque dès aujourd'hui, le 2 janvier. Dans le programme, diffusé du lundi au vendredi à 17h30 sur M6, les téléspectateurs iront notamment à la rencontre de deux couples de châtelains gardois.

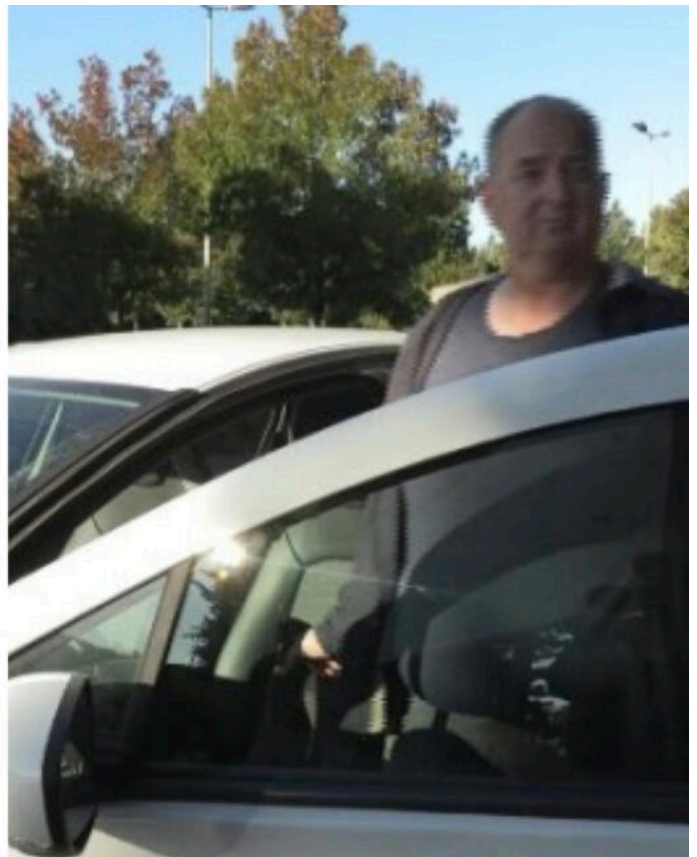
Durant cette saison de l'émission 'Le château de mes rêves', les téléspectateurs pourront suivre les aventures de 12 familles qui, sans fortune personnelle, ont décidé de tout abandonner pour acquérir un château. Chambres d'hôte, organisation de mariages ou autres événements, les nouveaux châtelains, ont dû se trouver une toute nouvelle activité afin de financer leur achat. Et avec les rêves viennent aussi les désillusions : des travaux rocambolesques, des corvées ménagères à n'en plus finir et des imprévus, les familles ne sont pas au bout de leur peine.

Dans cette aventure, les téléspectateurs suivront notamment Kendall et Romain, propriétaires du Château de Villeméjane à Chusclan dans le Gard. Originaire du Nord de la France, Kendall a toujours rêvé de vivre un véritable conte de fée. Elle a donc convaincu son compagnon Romain de changer de vie pour la suivre dans ce projet fou. Maintenant que leur fille Sienna est née, le couple rêve de se dire oui dans son propre château une fois celui-ci rénové.

À une trentaine de kilomètres de Chusclan, un autre couple a aussi récemment adopté la vie de château. Eve et Joan, lassés par leur vie parisienne, ont tout quitté pour faire un tour du monde. À leur retour en France, ils ont décidé le Château de Fabiargues à Uzès et de se lancer dans le tourisme et de profiter de leur vie de châtelains avec leurs deux enfants Esteban et James.

V.A.

Les économies d'un Pontétien grâce au véhicule électrique dans Capital sur M6



Ce dimanche 23 octobre, l'émission Capital, diffusée sur la chaîne télévisée M6, présentera à 21h10 un reportage intitulé 'Chauffage, essence, électricité : comment résister à la flambée des prix ?'. Réalisé par la journaliste Florence de Soultrait, ce reportage suivra notamment Frédéric, un habitant du Pontet qui réalise 1600€ d'économies par an grâce à son véhicule électrique.

Depuis bientôt 10, il conduit une Renault Zoé électrique pour tous ses déplacements quotidiens. Sa compagne Célia, elle aussi, en est adepte. À eux deux, en chargeant le véhicule principalement sur les bornes gratuites de la ville ou celles des supermarchés, leur budget énergie ne s'élève qu'à 7€50 par mois pour 1500km parcourus en moyenne, contre 140€ s'ils roulaient en essence. La hausse des prix de l'électricité ne les effraie pas, car si les tarifs doublent, ils ne paieront tout de même que 15€ par mois.

Écrit par le 22 novembre 2024

V.A.

Le parc naturel régional du Luberon mis en lumière ce dimanche sur M6



Ce dimanche 10 juillet à 21h10, nous découvrirons la beauté et les secrets du parc naturel régional du Luberon dans l'émission Capital, diffusée sur la chaîne télévisée M6, qui présentera le reportage 'Camargue, Luberon, Verdon : le bon filon des parcs naturels'.

Ce reportage suivra Julien, qui travaille dans le parc naturel régional du Luberon depuis 10 ans, et son équipe, qui assurent le programme de protection des vautours. Un programme qui coûte 15 000€ par an et qui permet d'héberger ces oiseaux en voie d'extinction dans le parc entre mars et août avant qu'ils ne rejoignent les côtes nord-africaines.

Ecrit par le 22 novembre 2024

V.A.