

Qui sera la meilleure boulangerie de France (M6) ? A Pluvigner et Pluméliau, on est prêt

Deux boulangeries du centre Morbihan sont en compétition cette semaine, dans le cadre de l'émission "La meilleure boulangerie de France, diffusée sur M6.

© Publié le 5 Sep 18 à 16:41



Maxime Le Blaye dirige deux boulangeries sous l'enseigne « Des saveurs de pain » à Pluvigner et à Brech. (©La Gazette du centre Morbihan)

Le concours-émission « **La meilleure boulangerie de France** » diffusée sur **M6** présente, tous les soirs de cette semaine (18h35), les différents candidats en lice en **Bretagne**.

Dans le Morbihan, quatre **boulangeries** ont été sélectionnées. Et elles se font face lors de deux duels diffusés ce mercredi 5 et ce jeudi 6 septembre.

Ainsi, Olivier Guyomard et son équipe de **La Mie Celte de Pluméliau**, affrontent-ils la boulangerie « Le chant du pain » située à Erdeven ce mercredi soir. Et demain, jeudi, ce sera au tour de Maxime Le Blaye et ses collaborateurs **Des Saveurs de pain de Pluvigner et Brech** de se mesurer à la boulangerie Bara K Pains de Saint-Nolff.

L'objectif est de se qualifier pour parvenir en **finale** et tenter de représenter la Bretagne pour le concours national. Une finale régionale qui sera diffusée le vendredi 7 septembre, toujours à 18h35.



L'équipe de la Mie Celte de Pluméliau. (©La Gazette du Centre Morbihan)

Rappelons que les candidats sont notés (sur 10) sur quatre épreuves : la boutique, le produit fétiche, le pain et la création.

Et que le jury est composé de Bruno Cormerais, Meilleur Ouvrier de France boulanger, et Norbert Tarayre, chef cuisinier.