

Dans l'émission, des chefs partent à la découverte des meilleures boulangeries d'une région de France avec un seul objectif : désigner, à l'issue du périple, la meilleure boulangerie de France. Tourné en juin dernier, ce coup de projecteur sur l'Ariège devrait être diffusé dans quelques semaines.

Samuel Vandavelde a repris la boulangerie du 58 rue Boulbonne en juillet 2019. Et malgré l'épidémie de Covid 19 qui devait suivre, il a maintenu son activité et fidélisé une clientèle locale. Et ce sont les habitués du lieu qui ont décidé de valoriser le travail de leur artisan en l'inscrivant au casting du "Meilleur boulanger de France" - une émission qui met en lumière dans une "Quotidienne" les boulangeries artisanales de tout le territoire, et qui, chaque semaine, présente une compétition où deux boulangeries s'affrontent. La boulangerie gagnante obtient une place pour espérer représenter sa région en finale nationale...

Après quelques vérifications préalables sur l'établissement, la production a appelé Samuel Vandavelde pour lui demander si son équipe et lui souhaitaient

participer à l'émission. Puis le tournage s'est déroulé en deux étapes en juin 2024, avec plusieurs épreuves mettant en valeur son savoir-faire artisanal. Et la visite des juges, grands noms de la boulangerie et de la cuisine française : Bruno Cormerais, meilleur ouvrier de France, Noémie Honiat, finaliste de la saison 5 de Top Chef, et le chef étoilé Michel Sarran.

"L'équipe de tournage est venue, on a fait la présentation du magasin, de l'équipe. On avait ensuite deux produits à présenter : un produit fétiche et une nouveauté", se remémore le boulanger ariégeois. Le fournil a relevé ensuite deux "grands défis" : proposer une nouveauté spécialement élaborée pour l'émission, et créer un produit inédit en deux heures à partir d'un ingrédient mystère local. Samuel Vandavelde a choisi de réaliser une création sucrée-salée pour surprendre le jury... avec de la tome des Pyrénées.

Opposé à une boulangerie de Cugnaux qui emploie 50 personnes, il a défendu ses chances en mettant en avant l'esprit familial et l'unité de sa petite équipe. Bien que les contraintes de temps et le stress des camé-

ras aient compliqué la tâche, l'Ariégeois a apprécié recevoir des conseils d'experts.

Qui a gagné ? Il est encore trop tôt pour le savoir, l'émission n'est pas encore programmée. La diffusion est prévue dans les mois qui arrivent. Mais qu'importe l'issue, l'émission a offert une belle opportunité de visibilité à sa boulangerie, avec une reconnaissance professionnelle et un coup de projecteur sur son travail et celui de son équipe. *"C'est flatteur, parce que quand même, on a été repéré parmi des milliers de boulangeries".* Un poster officiel est d'ailleurs affiché dans sa boutique depuis le passage des caméras.

La date de diffusion sera partagée sur les réseaux sociaux du Fournil dès qu'elle sera connue. Pour célébrer cette aventure, trois nouveautés, dont son fameux produit à base de tome des Pyrénées, seront disponibles dès le lendemain de la diffusion de l'émission, pour le plus grand plaisir de sa clientèle. *"On a tout retravaillé un petit peu, pour que ça soit vraiment des produits aboutis",* conclut l'artisan avec mystère.

C.B.

Meilleur boulanger de France sur M6 Un mazérien dans la course

Samuel Vandavelde, gérant de la boulangerie "Au Fournil de Sam et Betty" a récemment vécu une aventure exceptionnelle. Repéré grâce aux recommandations de ses clients, il a été contacté par la production de l'émission du Meilleur boulanger de France, pour représenter l'Ariège dans ce célèbre concours télévisuel national.

