



Photo Progrès/Régine ROY

DOLE

PAGE 17

Des changements à la rentrée pour le collège Bastié

LE PROGRÈS

les dépêches

EDITION DU SOIR Jura - ES39

Mercredi 20 juillet 2022

L'ÉDITION DU SOIR



Après la victoire des Frères du pain contre la boulangerie Amaté, en février, l'émission de M6 est revenue à Lons-le-Saunier, rue des Mouillères cette fois, chez Etienne Pothieux et Clémentine Branchy. Ils concourront face à la boulangerie le Délice des arts de Saint-Lothain. Photo Progrès/Cécile DEPLAUDE

PAGE 11

LONS-LE-SAUNIER

La meilleure boulangerie de France repose ses caméras en ville

Après la victoire des Frères du pain contre la boulangerie Amaté, en février, l'émission de M6 est revenue à Lons-le-Saunier, rue des Mouillères cette fois, chez Etienne Pothieux et Clémentine Branchy. Ils concourront face à la boulangerie le Délice des arts de Saint-Lothain.

Ce mardi, aux alentours de midi, les clients de la boulangerie Pothieux, située au numéro 6 de la rue des Mouillères, hésitent à rentrer acheter leur pain. Les caméras de l'émission « La meilleure boulangerie de France » sont sur place.

« C'est fermé madame, on tourne une séquence pour M6 », explique Bruno Cormerais en personne. Le meilleur ouvrier de France et jury de l'émission depuis la saison 1 aux côtés de Norbert Tarayre, est heureux de revenir dans le Jura. « Vous avez ici de très bons produits », sourit-il. Il cite pêle-mêle vin jaune, comté, morbier, saucisse de Morteau...

La tension monte

À l'intérieur, Etienne Pothieux et Clémentine Branchy

chey sont un brin tendus. « Nous avons été sélectionnés grâce à nos clients », remercie la jeune femme. « Nous avons racheté en novembre 2021 la boulangerie Fauveau, où Etienne a fait son apprentissage il y a 15 ans. Nous sommes heureux aujourd'hui de faire découvrir au jury notre travail. Même si c'est à la fois stressant et excitant ». Ici, la spécialité c'est le Saint-Honoré et le Bichon, un chausson garni de crème citronnée, ainsi que le pain aux levains de miel.

Un logo « Made in Jura » qui interpelle le jury

L'émission ne sélectionne que les boulangeries qui travaillent de manière artisanale. Et l'une des premières choses que le jury remarque en pénétrant dans la boulangerie, c'est le logo « Made in Jura ». « C'est une association à laquelle nous adhérons », explique Clémentine Branchy aux caméras de télévision.

« Pour cela nous devons acheter au moins 50 % de nos matières premières dans le Jura. Nous achetons toutes nos farines au niveau



La boulangerie Pothieux, rue des Mouillères, participe à la saison 10 de l'émission de M6 qui sera diffusée en 2023. Photo Progrès/Cécile DEPLAUDE

local, notre beurre dans une fruiterie à proximité, nos fruits sont à 20 km, nos jambons et viandes viennent de la boucherie voisine à 200 mètres... »

De belles cartes postales

Un « Made in Jura » qui plaît à Bruno Cormerais. « À travers cette émission, on montre toute la richesse de nos régions », commente-t-il encore. Outre les produits, « La meilleure boulangerie de France » partage aussi des séquences dites

« cartes postales ». L'équipe qui s'occupe de filmer le territoire a retenu, entre autres, les cascades du Hérisson ou la plage de Clairvaux-les-Lacs pour apparaître sur le petit écran. « Et les vignes que nous avons filmées ce matin étaient sublimes », commente la coordonnatrice de l'équipe.

Les surprises de la saison 10

Ce nouveau duel tourné dans la région de Lons-le-



Etienne Pothieux et Clémentine Branchy. Photo Progrès/C. DEPLAUDE

Saunier fera partie de la saison 10, qui sera diffusée en 2023. Elle réserve quelques surprises aux fans de l'émission. L'arrivée notamment d'un nouveau membre du jury, présent ce mardi dans le Jura, mais tenu secret. Norbert Tarayre, absent sur ce tournage, sera bien présent dans l'émission. Il sera ce samedi à Beaune, où se retrouveront tous les candidats de la semaine pour connaître les vainqueurs des duels.

Cécile DEPLAUDE

« Mettre en avant le vrai travail du boulanger »

Boulangier, devenu Meilleur ouvrier de France en 2004, Bruno Cormerais a aussi à cœur de défendre sa profession. « C'est important de montrer le vrai travail du boulanger, explique-t-il au Progrès. Tout le monde sait combien il faut de temps pour faire cuire un œuf, mais savez-vous combien de temps il faut pour faire une baguette ? Il faut bien admettre que l'on sèche : « Pour faire une bonne baguette tradition, il faut 18 heures », répond-il. « Il y a tout un travail de fermentation avant de la cuire », explique le professionnel. Il dénonce également les fausses idées sur le pain. « On dit qu'il est trop salé. Savez-vous combien de grammes de sel contient une baguette ? 3 grammes. On dit que le pain fait grossir. Le pain de



Bruno Cormerais est boulanger, meilleur ouvrier de France en 2004. Photo Progrès/Adrian PAUMIER-CLAIRET

mie, oui, parce qu'il contient du beurre, du sucre, des œufs... Mais la baguette, elle, contient des sucres lents nécessaires à notre organisme ». Il parle encore de la matière

première : « Une bonne farine, ça commence dans le champ, avec l'agriculteur. Et le rôle du meunier est hyper important. Il faut parler de tout cela au grand public ».

Leurs adversaires sont à Saint-Lothain

« Le Délice des Arts » est une petite boulangerie-pâtisserie menée par Estelle et Laurent Staniaszek, route du Revermont à Saint-Lothain. Reprise en 2020, la boulangerie a vu les équipes de M6 arrivées dès 7 heures, pour commencer le tournage, la préparation puis la dégustation des produits. Le petit village de moins de 500 habitants s'est d'ailleurs amusé de la situation, à l'image de certains clients surpris : « Il se passe quoi là ? Oh une équipe de télévision à Saint-Lothain ? C'est incroyable ! »



Le couple Staniaszek. Photo Progrès/Simon PHILIPPE

Retrouvez dans nos prochaines éditions, l'histoire et la journée du couple de boulangers saint-lothainois.

EN BREF

LONS-LE-SAUNIER

Atelier de l'Exil : deux représentations à venir

On pratique le théâtre, le chant, la danse, chacun à sa mesure, ensemble et en s'amusant, même si le jeu est très sérieux, pendant le grand stage d'été organisé par l'atelier de l'Exil. Tous les participants jouent sérieusement, comme de vrais enfants, tous âges confondus. Une partie du groupe part sur les routes en direction de l'océan, comme le petit Poucet suivi de ses sept frères, les autres trépigent sur pla-



Ils participent au grand stage d'été. Photo Progrès/Jean Paul BARTHELET

ce dans la folie d'une farce de Molière. Poursuites et qui-proquo à volonté : un joli programme plein d'énergie et de cœur avec Françoise Bénéjam, Michel Beuret et Élodie Guichard, sans oublier Tony Galliano et Frédéric Germain à la régie.

Deux représentations publiques sont prévues mercredi 27 et jeudi 28 juillet à 19 heures, dans la grande salle du Bœuf sur le Toit.

Renseignements : atelier de l'Exil au 03.84.47.13.79 ou atelier.exil@gmail.com

ES3911 - V0