



## **La Fournée à Brest : Tournage « La Meilleure Boulangerie de France »**

**La Fournée à Brest (29), dans le Finistère, a été sélectionnée pour participer à la 7ème saison de l'émission « La Meilleure Boulangerie de France » diffusée par M6. Le vendredi 24 mai 2019, Frédérique et Ludovic Beaumont, entourés de leur équipe, ont reçu Bruno Cormerais et Norbert Tarayre pour le tournage d'un épisode qui sera diffusé à la rentrée prochaine.**

L'équipe de l'émission « **La Meilleure Boulangerie de France** », produite par **M6** et animée par **Bruno Cormerais**, meilleur ouvrier de France, et **Norbert Tarayre** demi-finaliste de Top chef saison 3, s'est rendue le vendredi 24 mai dernier à Brest, dans le Finistère, pour tourner un épisode dans la boulangerie **La Fournée à Brest**. Le jury a noté la boutique en se basant sur quatre critères de

sélection : la boutique, le fournil, les pains et les créations.

**Frédérique** et **Ludovic Beaumont** ont présenté leur produit fétiche, une **brioche à la fraise**, ainsi que leur pain favori le « **Bara ognon** », un pain au blé noir et aux oignons de Roscoff. La création du jour est quant à elle restée secrète, elle sera divulguée lors de la diffusion.

« La Fournée » est en lice avec une seconde boulangerie de la région (non dévoilée). Elle devra se qualifier pour la finale régionale qui réunira quatre boulangeries. A l'issue, la boulangerie de Bretagne qui aura été désignée participera à la finale nationale qui se déroulera à Paris.

Afin de permettre à tous les membres de l'équipe d'être présents pendant le tournage, l'établissement avait fermé au public de 10h à 17h. Malgré un peu de stress Frédérique et Ludovic sont satisfaits de leur prestation et de leurs réalisations, ils attendent avec impatience la diffusion de la 7ème saison qui est prévue à la rentrée.



L'équipe de La Fournée à Brest avec les animateurs de La Meilleure

## Boulangerie de France

Frédérique et Ludovic Beaumont ont prouvé leur savoir-faire en remportant le « Concours du meilleur croissant du Finistère » en 2014 et en 2015.

Leur baguette de tradition française a obtenu le Label Rouge « Bagatelle » une distinction décernée par le ministère de l'Agriculture aux artisans.

- Meilleure baguette de Tradition Française : 2014 (catégorie ouvrier)
- Obtention du Label Rouge Janvier 2014
- Meilleure galette des rois : 2014/2015
- Meilleure baguette de Bretagne : 2015
- Meilleure baguette du Finistère : 2017

### **Daniela Abiliou**

#### **La Fournée à Brest**

68 rue Jean Jaurès

29200 Brest

02 98 44 96 07

<http://lafourneeabrest.fr>