



Sébastien et Audrey Ropers entourent Sindy qui a également participé à l'émission

**SÉBASTIEN ROPERS**

## **/ Au four et à la télé**

Accompagné par la pâtissière Sindy, Sébastien Ropers, propriétaire de la boulangerie Penn ar Bread, a participé à l'émission La meilleure boulangerie de France. Retrouvez-les à partir du 3 septembre à 18h35 sur M6.

Publié le 03 septembre 2018

Dans leur boulangerie de la rue amiral-Troude, Sébastien et Audrey Ropers régaler leurs clients de leurs spécialités, comme le croissant à la fraise, le « Freizh », ou au chocolat, le « Gwen ha du ». Des créations originales qui ont tapé dans l'œil des producteurs de l'émission de M6, *La meilleure boulangerie de France*. « Il faut avoir quelque chose à montrer dans chaque boutique, estime le boulanger. Ils sont donc à la recherche de choses originales, que nous pouvons avoir ici, où nous aimons être créatifs. » Alors que sa femme Audrey est ingénieur qualité, Sébastien, Brestois d'origine, est passé par tous les métiers de la boulangerie (salarier, commercial démonstrateur, formateur à l'Ifac de Brest) avant d'ouvrir son propre commerce. À Milizac d'abord, puis Guipavas depuis septembre 2016.

## **Un duo complémentaire**

Aujourd'hui la boulangerie Penn ar Bread compte dix salariés, dont Sindy, pâtissière. C'est elle que Sébastien a choisi pour participer avec lui à l'émission. « *On fonctionne bien ensemble, on n'a pas besoin de beaucoup se parler pour se comprendre.* » Atteinte de surdité, la jeune femme en a profité pour apprendre quelques mots en langue des signes à son patron. Diffusée courant septembre sur M6, cette semaine de compétition opposera six candidats de Pontivy, Mellac, Crozon, Esquibien et Guipavas, bien sûr. L'équipe vainqueur de la finale régionale représentera la Bretagne lors de la grande finale à Paris.

## **Présentateurs « adorables »**

En avril, la boulangerie a donc accueilli les caméramans de M6 et les deux présentateurs de l'émission : Bruno Cormerais et Nobeit Tarayre. L'occasion pour Sébastien et Audrey de présenter quelques-unes de leurs spécialités : le « nœud marin », une pâte à croissant torsadé avec un gélifié fraise à l'intérieur. Et leur produit fétiche : le « Bara du », une bûche de pain au blé noir, agrémentée de graines de courge et de graines de sarrasin toastées. Les présentateurs ont profité de leur passage pour élire leurs coups de cœur : rocher coco pour l'un et baguette tradition pour l'autre. Un pain qui vient d'ailleurs de remporter le concours de la meilleure baguette tradition du Finistère pour la 2<sup>e</sup> année consécutive. « *Ils sont adorables, toujours positifs* », se souvient Audrey. « *Et hors caméras, ce sont de gros blagueurs. On le devine à l'écran, mais entre deux prises, c'est non-stop !* » L'ambiance est devenue plus studieuse le lendemain, lors du

tournage à l'Ifac, où Sébastien et Sindy ont affronté d'autres boulangers de la région, dans un défi autour de l'oignon rosé de Roscoff. Mais le résultat de la compétition sera tenu secret jusqu'à la diffusion de l'émission. Alors que le meilleur gagne !

### **Pauline Bourdet**

*Rencontre publiée dans Guipavas le mensuel n°32 - septembre 2018*

 Petit tour d'Horizons

Du football et des convictions 

 [RETOUR À LA LISTE](#)