

COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN



DU 14 AU 20 MAI,
PARTOUT EN FRANCE

Baguettes
en scène !

Communiqué de presse | Paris, le 22 février 2018

FÊTE DU PAIN 2018 | BAGUETTES EN SCÈNE !

Du lundi 14 mai au dimanche 20 mai 2018, la Fête du Pain mettra en avant la baguette, sous toutes ses formes. Pour l'occasion, une baguette inédite sera présentée !

Créée par un Meilleur ouvrier de France et un formateur en boulangerie, elle a fait l'objet de nombreux essais avant d'être prête pour la Fête du Pain. Très tendance, elle répond à la demande des consommateurs, elle a des qualités nutritionnelles renforcées.

C'EST LA BAGUETTE L'INSOLITE !

Le lancement de cette baguette a pour objectif d'inspirer la créativité des boulangers-pâtisseries, dont le savoir-faire unique et particulier est souvent méconnu du grand public. C'est pourtant ce savoir-faire qui explique l'excellence de leurs pains variés lors même qu'ils ne sont constitués que de quatre ingrédients : farine, eau, sel et levure.

La baguette l'Insolite a un look que vous n'aurez jamais vu ailleurs, elle détonne ! Vous la reconnaîtrez entre mille avec sa grigne qui ondule avec grâce sur toute sa longueur. Non contente d'être belle, elle est aussi bonne pour le corps. L'alimentation « santé » est en effet une préoccupation majeure du consommateur d'aujourd'hui. Le savant dosage des trois farines qui la composent (farines de blé de type 65 et 80, farine de petit épeautre) lui apporte un supplément de fibres, de matières minérales (magnésium, phosphore, calcium...) et des antioxydants. Scoop, le lendemain, elle est toujours aussi savoureuse ! Elle se démarque des autres vedettes de la boulangerie par son goût original et atypique, fruit de sa longue fermentation... Ah ! Il est impossible de décrire avec justesse le plaisir éprouvé par nos papilles...

Qu'à cela ne tienne, nous vous attendons pour vous initier à sa fabrication et la goûter, avant tout le monde, **le jeudi 22 mars 2018**, à Paris (invitation à venir).

Autour du 16 mai, une baguette emblématique du savoir-faire boulangier et de la plus-value diététique de leurs produits va faire son apparition sur la scène française.

POUR TOUTE INFORMATION ET DEMANDE D'INTERVIEW
(président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française,
créateurs de la baguette, nutritionnistes...)
Lucile Crouzier : Tél. : 01 53 59 70 82 - l.crouzier@equitable.fr
Équitable, 2, square Pétrarque 75116 Paris

Retrouvez tous les événements sur boulangerie.org



Observatoire du pain
le pain

