

# COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN



DU 14 AU 20 MAI,  
PARTOUT EN FRANCE

Baguettes  
en scène !

Communiqué de presse | Paris, le 10 avril 2018

## FÊTE DU PAIN 2018 | BAGUETTES EN SCÈNE !

### SECRETS DE BAGUETTE

Dans les coulisses du spectacle quotidien qu'offre la baguette,  
des maillons essentiels travaillent à son succès.

*Il y a d'abord le fournisseur de la matière première du projet artistique...*

*Il y a celui qui modèle cette matière dans un premier jet créatif...*

*Il y a un savoir-faire codifié par le metteur en scène du spectacle...*

*Et il y a l'acteur principal ou le talent en action...*

### LE BOULANGER !

Le savoir-faire de ces quatre parties prenantes vous sera dévoilé pendant la Fête du Pain, du lundi 14 au dimanche 20 mai. Les professionnels du secteur seront là pour vous expliquer les dessous d'une réussite qui dure (70 % des pains produits par une boulangerie sont des baguettes).

**L'agriculteur** est le premier maillon de la chaîne vertueuse qui mène au pain artisanal. Sans céréales, pas de farines ni de pains. **Le meunier** arrive ensuite pour apporter son expertise quant au choix et à l'assemblage des blés à moudre et à la façon de le faire (les blés seront locaux ou pas, pourvus de différentes qualités nutritionnelles, etc.). On retrouvera les qualités des farines dans le pain fabriqué avec art, c'est-à-dire en respectant minutieusement des règles bien précises de fabrication. Fort de sa maîtrise, **l'artisan boulanger** insère son talent dans chacun de ses gestes, produisant ainsi un pain unique au monde. Le pain est un produit incarné ! En poussant la porte d'une boulangerie, le consommateur découvre ainsi chaque jour les multiples saveurs d'un produit vivant qui mobilise le plaisir des cinq sens. Quel spectacle complet ! Bravo ! Bis (qui ne se ressert pas d'une baguette fraîche ?)... Ter ! Pendant la Fête du Pain, le boulanger ouvrira la porte de ses coulisses (son fournil) au grand public.

Le programme de la Fête du Pain varie selon les départements et les régions.

À suivre sur : [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org), [www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com) et [www.facebook.com/lafetedupain](https://www.facebook.com/lafetedupain)

Lors de la Fête du Pain, agriculteurs, meuniers et boulangers répondront à toutes vos questions et vous pourrez mettre la main à la pâte !

#### POUR TOUTE INFORMATION :

Lucile Crouzier : Tél. : 01 53 59 70 82 - [l.crouzier@equitable.fr](mailto:l.crouzier@equitable.fr)  
Équitable, 2, square Pétrarque 75116 Paris

Retrouvez tous les événements sur [boulangerie.org](http://boulangerie.org)



Observatoire du pain  
le pain

