

COUCOU ! C'EST LA FÊTE DU PAIN



DU 14 AU 20 MAI,
PARTOUT EN FRANCE

Baguettes
en scène !

Communiqué de presse | Paris, le 2 mai 2018

FÊTE DU PAIN 2018 | BAGUETTES EN SCÈNE !

DIFFÉRENTES FACETTES DE LA BAGUETTE

La vedette qu'est la baguette n'a pas qu'un seul répertoire ; elle excelle dans différents registres et dévoile ainsi tous les aspects de son caractère.

Elle peut être puriste, 100 % locale et vous faire croquer un territoire...

Elle peut être innovante, fabriquée avec une farine jamais utilisée jusqu'à présent...

Elle peut jouer sur son physique de top model, mais avec des valeurs solides...

Elle peut être généreuse, avec une fibre très nutritionnelle...

CE SONT TOUTES LES BAGUETTES DE VOS BOULANGERS !

Vous avez l'habitude de demander « Une baguette s'il-vous-plaît », mais ouvrez un peu mieux les yeux... De nombreux boulangers, voulant mettre en avant les qualités de leur terroir, valoriser la traçabilité de leur pain et l'économie locale, se sont lancés dans la confection de baguettes clairement identifiables. Aux qualités variées...

Il y a par exemple l'innovante **MIE'nutie**, fabriquée à 100 % avec du blé dur du Languedoc-Roussillon. Le blé dur sert pour la semoule ou les pâtes, jamais pour le pain (blé tendre). Concevoir une farine panifiable 100 % blé dur fut un véritable défi technologique. Les atouts de cette baguette vendue en Occitanie ? Belle croustillance et longue conservation (48 h), gueule d'ange avec sa croûte jaune caramélisée et sa grigne en longueur...

Il y a encore la très généreuse et nutritionnelle **Bonébel**, initiative de la Fédération des boulangers de Loire-Atlantique. Chaque acteur de la filière (agriculteurs, paludiers, meuniers et boulangers) s'engage sur une charte de qualité et une traçabilité rigoureuse. Le processus de panification, développé avec la collaboration d'un nutritionniste de l'INRA, rend assimilable l'enveloppe du blé : les apports en fibres, en vitamines et en minéraux sont bien supérieurs à ceux d'un pain classique.

Il y a tant d'autres baguettes à découvrir !

Leurs variétés et leurs secrets vous seront révélés du lundi 14 mai au dimanche 20 mai, partout en France, (voir www.boulangerie.org, www.fetedupain.com et [facebook.com/lafetedupain](https://www.facebook.com/lafetedupain)).

Le 14 mai, un événement de lancement aura lieu devant Notre-Dame de Paris à 9h30. Scoops en vue !

Si vous souhaitez interviewer le président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française, des présidents de région, des boulangers...

ou faire des reportages sur les manifestations nationales ou régionales :

Lucile Cruzier : Tél. : 01 53 59 70 82 - l.cruzier@equitable.fr

Équitable, 2, square Pétrarque 75116 Paris

Retrouvez tous les événements sur boulangerie.org



Observatoire du pain
le pain

