



## ACTUALITES

### [Yannick Delpech parle de nous !](#)

Partenaire de la boulangerie, Yannick Delpech présente son restaurant de rue à Toulouse, et n'a pas hésité à faire une petite visite à François notre boulanger ! Retrouvez la vidéo sur TOP CHEF M6

---

### [La Boulangerie Saint Georges "Meilleure Boulangerie de Toulouse par ZoomOn](#)

Que de news ! Cette fois ci c'est le blog les bons plan ZoomON qui nous font plaisir avec la mention "Meilleur boulangerie de Toulouse"

## Fiers de Vincent !

Apprenti Boulanger Vincent Fogaroli gagne la médaille d'excellence dans la catégorie boulangerie aux Olympiades nationales des métiers à Bordeaux, après avoir été sélectionné en demi-finale pour représenter la région Occitanie. Fière de son parcours et de ses résultats, la Boulangerie lui dédie le portrait du mois. Découvrez son profil plus bas !



## Vincent Fogaroli

### Apprenti boulanger à la Boulangerie

#### Une petite présentation

J'ai 21 ans, je suis originaire d'Agen. Je suis passionné par la boulangerie depuis mon stage de 3ème dans la boulangerie de mes voisins. Depuis août 2015, je travaille à Toulouse chez Mr et Mme Le Galo.

#### Votre formation ?

CAP pâtissier 2 ans, Mention complémentaire boulanger 1 an, je suis en Brevet Professionnel boulanger sur 2 ans avec des cours en alternance à l'ESM (École Supérieure des Métiers) à Muret.

## Pain Saucisson vin

Notre pain du mois le saucisson vin, pain fantaisie et gourmand il convient pour les apéros ou les petites faims. Manger est devenu un moment de convivialité et d'échange autour d'une bonne table. Pain de partage le saucisson vin est le produit idéal pour vos repas en famille ou entre amis. Alors on tente ?!

---

#### Des perspectives d'avenir ?

Passer le Brevet de maîtrise en boulangerie sur 2 ans après l'obtention de mon BP. Puis partir exercer mon métier à l'étranger !