

Si vous avez des difficultés pour visualiser ce message, [consultez la copie web](#)

La Boulangerie Saint Georges



ACTUALITES

Event: Pâtisseries de voyage

Evènement à 4 mains avec Yann Bonneau, finaliste de la coupe du monde de pâtisserie et Mikael Conraux, notre chef pâtissier, autour de la pâtisserie de voyage !
Dégustation + jeu concours le Samedi 07 Octobre

Année 2017/2018 : 6 apprentis

La boulangerie est fière de former des jeunes en boulangerie, en pâtisserie mais aussi en vente.

Evénement: Du grain aux pains...

Christine et François Le Galo remercient tous ceux qui sont venus à la journée événement le Samedi 16 Septembre : Du grain aux pains. Ce fut un plaisir de vous faire découvrir toutes ces variétés de pains originaux et pleins de saveurs ! Au total, un millier de personnes sont passées par notre stand animé par Joël Defives, boulanger meilleur ouvrier de France, et par François Maury, Olivier Deseine, nos deux meuniers. Des pains à base de farine de quinoa, de maïs, de riz, de sarrasin ou encore de Khorasan ont été produits pour l'occasion. Deux heureux chanceux ont remporté leur poids en pains au tirage au sort !

PORTRAIT & PÂTISSERIE DU MOIS



Crédits photos: Charlotte Pictures

Mikaël Conraux

Chef pâtissier à la Boulangerie

Mikaël est le chef pâtissier de la boulangerie depuis plus de 12 ans. Il prend chaque année sous son aile des étudiants en apprentissage car il aime transmettre son savoir-faire aux générations à venir.

Pourquoi êtes-vous devenu pâtissier ?

Le système scolaire étant ce qu'il est (trop formaté) j'ai dû trouvé rapidement une solution pour gagner ma vie. J'ai alors été attiré naturellement par les métiers de bouche et plus particulièrement par celui de la pâtisserie.

Faut-il des qualités spéciales pour exercer cette profession ?

Oui, de la passion, de la rigueur et de la détermination ! De plus, il faut avoir un caractère bien affuté !

Qu'est-ce qui vous fait aimer votre métier ?

C'est la satisfaction du client ! Depuis près de 20 ans ce sont la précision et la qualité que j'apporte à chacune de mes préparations qui me font vibrer. Il faut aussi être créatif pour aimer ce métier !

Projet à l'avenir ?

J'espère un jour monter mon entreprise pour aller au bout de mon parcours !

L'Occitania

C'est un gâteau typique de la pâtisserie locale, le Fenêtra qui est ici revisité. A l'origine, cette pâtisserie était destinée à des moments de fêtes et de rassemblements.

Sur un fond de tarte sablée, une meringue légère à la poudre d'amande vient recouvrir une compotée de fruits.

Un conseil que vous aimeriez donner à un jeune qui veut être pâtissier ?

Au sujet des jeunes qui désirent se lancer dans une formation de pâtissier je leur dirais simplement que la passion est le moteur de ce métier. Pour une bonne formation, ils doivent privilégier les entreprises artisanales, là où le respect des méthodes et la transmission du savoir-faire aux apprentis sont bien pris en considération.

Votre viennoiserie préférée ?



Le sacristain pistache chocolat !

NOS RECETTES GOURMANDES



BRIOCHE SUISSE



PAIN AUX RAISINS

NOS PARTENAIRES

[- Ils nous font confiance -](#)

Séduits par la qualité de nos pains et partenaires de qualité vous pouvez retrouver nos pains dans ces restaurants de Toulouse



6 Place Saint Georges
31000 Toulouse 05 61 22 71 19

Ouvert du lundi au samedi de 7h00 à 19h30

www.boulangerie-saintgeorges.fr