

Newsletter septembre 2018

Les actualités croustillantes

ACTUALITES : "Dégustation Pains de nos régions"



Le 29 septembre de 11 à 16 heures,

La Boulangerie vous propose un événement unique. Une rencontre avec un invité très spécial : Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie. Il nous présentera différents pains et pâtisseries typiques de nos régions.

A la boulangerie, nous nous sommes toutes et tous interrogés sur nos régions d'origine, et les pains qui leur correspondaient. Charlotte est de Paris et adore la classique baguette parisienne. Clémence, elle, a évoqué la fougasse qu'elle retrouve chez elle, en Provence. Quant à Christine, elle apprécie le pain brié, spécialité normande, surtout avec des huîtres. Et vous ? Quels sont les pains phares de votre région ?

PORTRAIT DE JOEL DEFIVES



Parlez-nous de votre parcours:

Dès 7 ans j'ai voulu devenir boulanger. Je n'aimais pas du tout l'école mais je me suis bien rattrapé ! J'ai été d'abord apprenti, puis compagnon. Très curieux, j'ai obtenu un brevet de maîtrise en boulangerie, puis pâtisserie et enfin charcuterie traiteur. En plus, je suis retourné à l'école pour enseigner au Centre de Formation des Apprentis de Muret puis à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie pendant 10 ans. Enfin, je suis devenu Meilleur Ouvrier de France en 2004. Depuis 2013, je travaille avec le Chef étoilé Thierry Marx, lui aussi compagnon, qui partage mon amour pour le pain. Nous avons ouvert plusieurs boulangeries à Paris.

Que représente le pain pour vous ?

Pour moi, ce n'est pas seulement une simple nourriture physique mais aussi spirituelle. Je voyage beaucoup grâce à mon métier, en particulier au Japon et à Taiwan, et les locaux sont souvent étonnés de l'importance que nous accordons au pain. Mais je leur explique que le pain est ancré dans notre histoire, dans la religion. C'est un symbole de la France.

Vous connaissez François Le Galo depuis dix ans, que pouvez-vous nous dire sur lui, sur les produits qu'il réalise?

Je pense que François réalise le meilleur pain à Toulouse !!! Il est arrivé dans le domaine de la boulangerie plus tard que moi, après une reconversion professionnelle et il est toujours aussi soucieux de faire des produits de qualité. Il possède une vraie philosophie du pain. J'apprécie particulièrement le Saint Georges, un pain au levain bien cuit et délicieux.

INFORMATION NUTRITION



Connaissez-vous la tourte de seigle ?

Spécialité d'Auvergne, elle se retrouve aujourd'hui un peu partout en France. Le seigle devrait avoir sa place dans une alimentation équilibrée, car il a divers effets bénéfiques sur la santé. Il agirait entre autres contre les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2 et le cancer. Parfait pour accompagner des fruits de mer ou encore du fromage ou de la charcuterie, il a également un léger arôme de miel. En plus, il peut se conserver plusieurs jours sans problème.
De quoi se régaler, sans culpabiliser !

NOS PARTENAIRES

- Ils nous font confiance -

Séduit par la qualité de nos pains et partenaires de qualité vous pouvez retrouver nos pains sur les restaurants de Toulouse



Boulangerie Saint Georges
6 Place Saint Georges
31000 TOULOUSE

Site Internet : <http://www.boulangerie-saintgeorges.fr>

Facebook : [Boulangerie Pâtisserie Saint Georges](#)

Instagram : [boulangerie_saint_georges](#)