

**Du 9 au 16 mai...
...c'est la Fête du Pain**

**Inscrite dans la tradition mais tournée vers l'avenir,
la 16^{ème} Fête du Pain met plus que jamais à l'honneur
le métier de boulanger**

Aujourd'hui encore, le pain s'inscrit quotidiennement dans l'Histoire de France et de sa gastronomie. Réunissant tous les jours 20 millions de consommateurs, il constitue l'une de nos principales habitudes alimentaires. Nature, sucré, aux céréales, etc., il se décline sous toutes ses formes au grand bonheur de nos papilles.

Rendez-vous incontournable, la Fête du Pain met à l'honneur le fruit d'un savoir-faire tant séculaire que moderne. En effet, le boulanger reproduit chaque jour des étapes très précises et suit des recettes bien orchestrées. C'est de cette exigence que naissent quotidiennement ces produits d'excellence et cette constante qualité. Un temps de pousse écourté ou un geste modifié et le pain sera tout à fait différent ! Communes à tous, mais particulières à chacun, ces techniques se transmettent de boulanger à boulanger, qui s'approprie ces gestes et dépose sa touche personnelle, sa signature inimitable.

Cet événement national va permettre à tous, petits et grands, professionnels et grand public, de se rencontrer, d'échanger et de partager leur passion pour ce produit unique.

La Fête du Pain est aussi l'occasion pour les femmes et les jeunes de découvrir une profession ouverte et pleine d'avenir. En plus des qualités propres au métier, le boulanger est aussi un véritable entrepreneur.

C'est dans une volonté d'excellence et de transmission d'une connaissance, que les boulangers vont animer pendant une semaine des événements, partout en France, sous le signe de la découverte et de la convivialité.

Retrouvez le programme des manifestations par département sur le site :
www.fetedupain.com

Pour tout renseignement, contactez :
Shirley MARIE – Agence EQUITABLE – s.marie@equitable.fr
2 square Pétrarque – 75116 Paris – 01 53 59 70 76