

DOSSIER DE PRESSE - 1^{er} JUILLET 2014

Lancement du "Pain de 14" par les Moulins Bourgeois. Verdelot - Seine et Marne



Forts de leur histoire et de leurs racines, Les Moulins Bourgeois créent "Le Pain de 14", en résonance avec le centenaire de la première guerre mondiale.

Le sachet du "Pain de 14" présenté ci-dessous vous dit tout sur la genèse de ce produit.



**LE PAIN
DE 14**

*Les farines de ce Pain de 14 sont issues
des Moulins Bourgeois situés dans la vallée
du Petit Morin (Seine et Marne),
où eurent lieu des combats lors
de la Bataille de la Marne en septembre 1914.
A l'époque, Etienne Bourgeois,
1ère génération de meuniers à Verdelot, fut mobilisé.
Il fit toute la guerre comme boulanger.
A l'occasion du centenaire de la " Grande Guerre ",
les Moulins Bourgeois ont confectionné ce pain
au léger goût de céréales torrifiées, avec une pointe
de chicorée qui lui donne de grandes qualités
de conservation.*

*Avec ce Pain de 14, les Moulins Bourgeois
sont honorés d'être partenaire
du Musée de la Grande Guerre du Pays de Meaux.*

« Avec le Pain de 14, l'histoire est au service de l'innovation ».

Comme l'expriment David et Julien Bourgeois, 4^{ème} génération de meuniers, la vraie tradition du moulin c'est de travailler avec constance la qualité de ses produits et d'innover au service de ses clients boulangers.

Avec Le Pain de 14, l'équipe du moulin a cette fois-ci puisé dans ses racines, pour créer ce produit bon et simple. David et Julien ont eu une pensée particulière pour Etienne Bourgeois, leur arrière grand-oncle, dans le moulin dès l'origine, mobilisé pendant toute la Grande Guerre comme boulanger militaire.

Un pain au cœur de l'actualité.

Le Pain de 14 c'est une recherche de qualité, de simplicité et de sens.

Les Moulins Bourgeois sont convaincus que le pain fait partie de la culture de notre pays au même titre que la Grande Guerre fait partie de son histoire.

Au centre de cette culture, la boulangerie artisanale occupe toujours au quotidien une grande place dans les habitudes d'achat des français. Elle offre ici à ses clients une recette simple et savoureuse en phase avec les attentes d'aujourd'hui.

Visuel de la communication du Pain de 14. Crédit photo : Nathalie Carnet.



La recette du "Pain de 14" :

Ce beau et bon pain se compose de froment, d'un peu de farine de seigle et d'une pointe de chicorée. Elle contribue à donner au pain ses qualités de conservation et lui apporte une couleur légèrement brune.

Comme autrefois, c'est un mélange de produits naturels composé de farines brutes. Sa jolie forme de pain rond et plat décoré de coups de lame rapides en polka «grossier» contribue à en faire un produit simple et bon, au goût léger.

Son poids après cuisson est de 300g. Le prix de vente conseillé est : 1,80 €.

Le Pain de 14 est disponible à partir du mois d'août chez de très nombreux boulangers.

Chaque boulangerie qui fabriquera Le Pain de 14 disposera d'un kit de communication complet : guirlande, chevalet de comptoir A4, affiche A3, pic-prix et étiquette, et un sachet spécifique pour le remettre au client.

La liste des points de vente et de dégustation est disponible sur demande.

Le Pain de 14 exprime aussi l'ancrage d'un moulin régional.



Situé en Seine-et-Marne, dans la vallée du Petit Morin à proximité des combats de la Bataille de la Marne (6-9 septembre 1914), c'est en voisin qu'un partenariat avec le passionnant Musée de la Grande Guerre du Pays de Meaux a été établi.

Des actions communes sont en cours d'établissement.

Les Moulins Bourgeois : données clefs.

Création en 1895. A 2 kilomètres du moulin actuel au moulin de Couargis restauré par une équipe de passionnés.

Direction : PME familiale dirigée par David et Julien Bourgeois.

Effectif : 80 personnes.

Clientèle : 100% boulangeries artisanales, dans un rayon de 200 kms autour du moulin et à l'exportation en Europe et en Asie.

Capacité d'écrasement : 450 tonnes de blé par jour pour le moulin conventionnel. 25 tonnes pour le moulin dédié au bio et à la mouture sur meule de pierre.

Produits : aux Moulins Bourgeois tout est fait « maison » : farines panifiables classiques, farines de tradition française, farines US et de gruau, farines de meule et bio, préparations pour pains spéciaux. Tout est élaboré à Verdelot.

Nous sommes un des très rares moulins d'Ile-de-France à produire nos farines de meule et bio. Un Moulin aux ressources 100% traçables et 100% maîtrisées.

Normes de qualité : ISO 22000, Label Rouge, HACCP, label EQO pour la farine Millésime et Painpille, blés CRC, label Saveurs Ile de France pour le bio.



Points de vente :

Les moulins Bourgeois ont une large clientèle d'artisans concentrée dans les départements suivants : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95, 02, 08, 10, 27, 28, 45, 51, 60, 80...



Contacts :

/ **Moulins Bourgeois** - 77510 Verdelot - Tel. 01 64 04 81 04

David Bourgeois david@moulins-bourgeois.com

Julien Bourgeois julien@moulins-bourgeois.com

/ **Relation Presse :**

Rachel Hardouin rachel@rachelhardouin.com M. 06 60 22 50 14

François Dumoulin fdumoulin@signeascendant.com M. 06.03.20.02.08

/ **Informations utiles :** textes, images, distribution du Pain de 14, nous vous invitons à télécharger les données depuis le serveur suivant :

<http://www.moulins-bourgeois.com/presse/>

Site internet www.moulins-bourgeois.com

/ **Crédit photo :** Nathalie Carnet

