

dimanche
06/06

Événement
sur le pain et ses
conséquences

fête du pain

10h00 → 19h00

Cité Fertile

→ Pantin

Entrée gratuite

Moulins Bourgeois



mint
Eat & Explore



écotable

linkee
Paris



Design graphique : Marion Denoual

COMMUNIQUÉ : FÊTE DU PAIN
DIMANCHE 6 JUIN 2021 / 10:00 - 20:00
@ LA CITÉ FERTILE, PANTIN
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

Manger • Pétrir • Boire • Penser • Agir • Voir • Fêter • Apprendre.. et S'engager

LA FÊTE DU PAIN SURGIT À PANTIN POUR UN TEMPS POPULAIRE, GRATUIT ET DE PLEIN AIR AUTOUR DU PAIN VIVANT ET DE SES CONSÉQUENCES.

Jamais loin de son époque par son lien fort avec nos terroirs, nos territoires, nos quartiers, nos cultures, et fondamentalement lié à la préservation de notre climat, le pain s'impose comme un canal redoutable de simplicité pour en parler, et se parler. Après une année aux confins les un.e.s des autres, quel meilleur prétexte que ce plat (pas si) national pour passer un peu de temps ensemble ?

Au programme, une valorisation de toute la chaîne de valeur, du champ au consommateur.ice, et un esprit local made in Grand Paris : **Pain chaud • Grand marché de plein air avec boulanger.es tradis, néo ou paysan.nes, meunier.es, libraires • Tables Rondes • Fours à bois • Troc de levains • Ateliers d'initiation pain au levain pour petit.e.s et grand.e.s • Le plus gros pti dej del mundo • Pains suspendus solidaires • Vins naturels • Djs....**

Un événement pour toutes et tous, **des consommateur.rice.s cosmopolites aux amateur.rice.s confirmé.e.s, des néo-homebakers confiné.e.s aux home bakers affûté.e.s, des boulanger.es et néo-boulanger.es aux paysan.ne.s, meunier.e.s et diggers de semences et variétés anciennes, sans oublier intolérant.e.s aux glutens et autres curieux.ses.**



MARCHÉ

En accès libre

La Cour (Allée principale)

Un boulange-bazar, mic-mac & miche-marché de plein air, ouvert toute la journée.

Les plus gourmand.es y trouveront les meilleurs pains et pâtisseries boulangères chinés auprès des meilleur.es boulangers.tradis, néo, et paysan.nes. Les plus déterminé.es y trouveront comment les challenger : farine, livres et gourmandises à glisser entre deux tartines seront à votre disposition...



CHAMBELLAND

Boulangerie sans gluten - Paris 11ème

ÉLÉMENTS

Boulangerie - Paris 20ème

FARINE DU PETIT MORIN

Minoterie - Verdelot

FERME DE MONTAQUOY

Farines paysannes - Soisy-sur-Ecole

FOURNIL ÉPHÉMÈRE

Boulangerie - Montreuil

KONBINI BAKERY

Nouveaux talents

LA RUE PALLOY

Boulangerie - Clichy

PAJOL

Boulangerie - Paris 18ème

PANE VIVO

Boulangerie - Paris 20ème

SAIN

Boulangerie - Paris 20ème

WEST SIDE BÂTARDS

Boulangerie mobile - Nanterre

YEMMA

Pains Marocains - Paris 11ème

TABLES RONDES

Gratuit, en accès libre - Les Halles (La Canopée)

Pain en poche, plume au chapeau et micro à la main. Quel pain pour demain ?

5 tables rondes de 1h30 pour pétrir nos réflexions, appréhender le pain de manière totale, confronter les idées et valoriser la chaîne de valeur, des semences jusqu'aux consommateurs et de la conception à la mise en oeuvre.

#1 METTRE LA MAIN À LA PÂTE :

La boulange comme reconversion professionnelle ?

11h00 - 12h30

Présenté par **Émilie Laystary** avec :

Thomas Teffri-Chambelland : Fondateur de École internationale de boulangerie

Sarah Coqueblin : Boulangerie Un pain à part, Paris - Boulangère reconvertie

Thomas Pasturel : Boulangerie Fournil 1672, Quetteville - En reconversion

#2 LE PAIN, CULTURE ET CONSOMMATION :

Le pain vivant est-il devenu un produit de luxe ?

12h40 - 14h10

Présenté par **Farah Keram** avec :

Abdu Gnaba : Docteur en anthropologie et sociologie comparative

Xavier Serre : La petite boulangerie de Belleville



#3 LE PAIN DURABLE :

La nouvelle boulangerie s'inscrit-elle dans l'alimentation durable

14h20 - 15h50

Présenté par **Céline Maguet** avec :

Apollonia Poilâne : Boulangère et directrice des boulangeries Poilâne

Fanny Giansetto : Co-fondatrice et présidente d'Ecotable

Joël Abecassis : Ingénieur de recherches à l'INRA, auteur et ingénieur en meunerie et industries céréalières



#4 LE PAIN COMME LIEN SOCIAL :

Utopie ou réalité ?

16h00 - 17h30

Présenté par **Zazie Tavitian** avec :

Pierre Pawin : Boulanger - À l'origine de la Conquête du Pain (Montreuil)

Maxi Neumann : Psychologue, Lyon et **Paul Rochet** : Boulanger - Fournil des Eparis, Viuz la Chiesaz (Atelier thérapeutique autour de la création du pain)

Hervé Marro : Président de la communauté Ecotable



#5 BLÉS PAYSANS, DE L'ENGAGEMENT À LA

PRODUCTION : Les semences oubliées, une porte de sortie du modèle agricole conventionnel ?

17H40 - 19h10

Présenté par **Jill Cousin** avec :

Valentine Franc : Paysanne et meunière à la Ferme de Montaquooy

Adrien et Benjamin Pelletier : Paysans, meuniers, boulangers à la Ferme d'Orvilliers

Adriano Farano : Journaliste et boulanger à Pane Vivo



LE PLUS GROS PTI' DEJ DEL MUNDO

En accès libre - La Cour (Allée principale) 10h00 - 12h00

Pour ne pas troquer ton levain le ventre vide, la Fête du pain t'invite dès 10 heures à customiser ton French Breakfast par les pains qui te plairont le plus. À grands coups de tablées de 6, parce qu'on sait ce qu'on fait, le plus gros p'tit dej' del mundo t'offre entre 10 heures et midi une grande tartine de fun, sous perfusion de boissons chaudes, fraîches.



ATELIER D'INITIATION AU PAIN POUR ENFANTS avec Didier Bodelot

Gratuit / en accès libre - La Cour (Face à la Serre)



Didier Bodelot est titulaire d'un DESS en sciences de l'éducation et d'un CAP de boulanger. Il est aussi artiste à l'origine de l'École du pain de l'association Salut Les CoPains à Montreuil et fait parti du collectif pluridisciplinaire l'Assemblée des Noues.

Il anime des ateliers d'initiation à la fabrication du pain. Il ouvre son four mobile et sa passion du partage et du pain toute la journée, pour les petits et les moyens. Un atelier juste pour regarder ou pour mettre la main à la pâte !

10h - 12h : Préparation de la pâte
14h - 16h : Détaillage et façonnage des pains
17h - 18h : Cuisson
18h - 19h : Remise des pains et échanges

ATELIER D'INITIATION AU PAIN

POUR ADULTES avec Bourgeois

Gratuit / Sur inscription - La Cour (Terrain de volley) 10h00 - 19h00

Atelier d'initiation accéléré au pain au levain, pétrissage manuel, cuisson au four à bois et dégustation sur place.

3 sessions sur inscription / premier.e.s arrivé.e.s premier.e.s servi.e.s

SESSION #1

10h00 - 13h00 (3h00)

Pains prêts pour 13h30

9 personnes

SESSION #2

12h30 - 15h30 (3h00)

Pains prêts pour 16h00

9 personnes

SESSION #3

15h00 - 18h00 (3h00)

Pains prêts pour 18h30

9 personnes



Inscription sur contact@painpain.fr : avec nom et prénom, numéro de téléphone et créneau désiré.



FOUR OUVERT

Gratuit / Accès libre - La Cour (Terrain de volley) 10h00 - 12h00

Un fournil en accès libre pour tou-te-s les home baker.s du coin. Prépare tes patons directement chez toi et viens cuire ton pain dans un four à bois unique, avec les conseils d'un pro par dessus le marché !



TROC DE LEVAIN

Gratuit / Accès libre (Le Préau) 10h00 - 12h00

Chaque levain est unique et raconte une histoire. Les échanger, c'est les enrichir! Que le tien soit centenaire, familial et sacré, qu'il soit juvénile tout droit sorti du confinement, ou que tu n'en aies encore pas le début d'une pousse, viens au troc et développe ta collec' ! Boulanger.es du dimanche et apprenti.es biologistes, fou.olle.s du croisement ou puristes du levain immaculé, venez rouler des mécaniques et dealer sous le manteau vos meilleures créations.

VIENT AVEC TON LEVAIN, TES CONTENANTS, ETC..



FOOD & DRINK

Accès libre

De quoi casser la croûte, pour toutes les envies et tous les moments. Chaque stand de boulangerie proposera des offres pour le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et l'apéro.

Tablées de 6 max et respect des gestes barrières

Vins naturels sourcés et servis par **SOIF**, bières ultra-locales, brassées sur place par **Paname Brewing Company**, et des softs sans alcool pour un dimanche plus doux.

Accès libre

Programmation bien levée par **Marcorosso**

Playlist

10h00 - 14h00

Aurele

Cracki Records / Rinse

14h00-16h00

Anais Leszcynska

La Machine / Rinse

16h00 - 18h00

Keumel

18h00 - 20h00



	Marché	Tables Rondes	Atelier Enfants	Atelier Adultes	Troc de Levain	Four Ouvert	Food	Drinks	Musique
Accès	Libre	Libre Gratuit	Libre Gratuit	Inscription Gratuit	Libre Gratuit	Libre Gratuit	Libre	Libre	Libre Gratuit
Four Mobile	X		X	X		X			
Emplacement	La Cour	La Canopée	La Cour	Terrain de volley	Le Préau	Terrain de volley	La Cour	La Cour	La Cour
10:00			Préparation de la pâte	Session #1			Le plus grand pti' dej del mundo		Playlist
11:00		Table ronde #1							
12:00									
13:00		Table ronde #2		Session #2			Déjeuner		
14:00									
15:00		Table ronde #3	Détaillage et façonnage						
16:00			Session #3			Goûter / Apéro	Anais Leszcynska		
17:00		Table ronde #4							
18:00				Cuisson					
19:00		Table ronde #5	Remise des pains					Clément Keumel	
20:00									

MESURES SANITAIRES

L'événement se déroule dans le respect de toutes les mesures sanitaires en vigueur. Toutes les équipes de la Cité Fertile mettent en place des dispositifs afin d'assurer la sécurité de toutes et tous : adaptation de la capacité d'accueil sur les différents espaces, port du masque obligatoire, application des règles de distanciation sociale, mise à disposition de gel hydroalcoolique, désinfection des espaces.

Retrouvez toutes les mesures [ICI](#)

INFOS PRATIQUES

Un événement en accès libre dimanche 6 Juin, de 10h à 20h, à la Cité Fertile.

Adresse: 14 Avenue Edouard Vaillant, 93500 Pantin

Transport

- **RER E Pantin** (4 minutes à pieds)
- **Métro Quatre Chemins – ligne 7** (8 minutes à pieds)
- et Métro Hoche – ligne 5** (10 minutes à pieds)
- **Tram 3 Ella Fitzgerald** (5 minutes à pieds)
- **Bus 170, 249, 330 arrêt Jean Moulin**

Parking à vélo à l'entrée du site.

Pas de parking voitures.

Contact : Thomas Grunberg / thomas@painpain.fr

