

**ÉCOLE
BOURGEOIS**
Frères

FORMATIONS BOULANGÈRES



PROGRAMME
DES FORMATIONS
2022



BIENVENUE À L'ÉCOLE BOURGEOIS FRÈRES !

« **Cette nouvelle école est pour vous.** Plus grande, mieux équipée, elle nous permet de mieux vous accueillir. A quelques mètres des anciens locaux, sur les rives du Petit Morin, nous l'avons imaginée dans les moindres détails pour qu'elle soit à la pointe de la technologie et de l'écologie. Le fournil y est baigné de lumière, idéal pour les démonstrations et les mises en application. Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et petite restauration bénéficient d'espaces différenciés pour encore plus de confort de travail...

Sur place, nos équipes assurent la continuité des formations que vous appréciez. Christelle, Sylvie, Denis, Fabien, Maximilien, Maxime, Romain, Frédéric, Yvan, Aloïs et moi-même nous réjouissons de vous retrouver pour de nouvelles aventures boulangères. **Formateurs de l'école, mais aussi intervenants dans vos boulangeries, nous avons à cœur de vous aider à prendre de la hauteur sur votre production, pour découvrir de nouvelles farines, de nouveaux gestes, de nouvelles perspectives pour vos entreprises.**

Comme chaque année, notre catalogue de formations a été actualisé pour s'enrichir des dernières innovations du secteur et répondre à vos attentes. Ainsi, en 2022, vous pourrez vous initier aux « **Recettes italiennes** » très appréciées des consommateurs. Certaines formations « **Petite restauration** » se dérouleront désormais sur deux jours, pour maîtriser les sandwiches de A à Z, pain compris. En plus de la formation « Reprendre (créer) une boulangerie », nous ouvrons des sessions « **Ouvrir sa boulangerie 100 % farines brutes** ». Nous renouvelons environ 25 % de nos contenus d'une année sur l'autre, de façon à toujours vous proposer des nouveautés, même quand vous revenez.

Enfin, 2022 voit l'aboutissement d'un projet de longue date : les « **Découvertes** ». Ces formats courts sont des **démonstrations destinées à vous faire découvrir différentes recettes autour d'une thématique**. Le formateur réalise la recette sous vos yeux, vous avez l'esprit libre pour prendre des notes et imaginer vos propres déclinaisons...

Un dernier mot pour vous remercier : à chaque fois que vous faites appel à nous, vous nous permettez de progresser à notre tour, pour mieux vous accompagner. Le partage fait définitivement partie de l'ADN des Moulins Bourgeois. Avec l'École Bourgeois Frères, nous nous donnons les moyens de mieux vous recevoir et de mettre en application cette notion de partage. »

*Benoît Reffin, directeur de
l'École Bourgeois Frères*





Christelle est un maillon essentiel des formations. De votre inscription à la gestion de votre hébergement, en passant par les commandes de matières premières et les plannings, c'est elle qui veille à ce que les formations se déroulent dans les meilleures

conditions. Passionnée de patine de meubles et de customisation de vêtements, elle a l'art de permettre aux personnes et aux choses de donner le meilleur d'elles-mêmes.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial ou de Christelle. En cas d'empêchement merci de nous avvertir dans les meilleurs délais, afin que nous proposons votre place à un(e) de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

Christelle : 01 64 04 82 75
christelle.bastide@moulinsbourgeois.com

/ LES BOULANGERS CONSEIL P. **7**

/ FORMATIONS PANIFICATION P. **11**

/ FORMATIONS SUCRÉ - SALÉ P. **25**

/ FORMATIONS RESEAUX SOCIAUX P. **39**

/ FORMATION ANIMER SON ESPACE DE VENTE P. **43**

/ FORMATIONS VENTE & MANAGEMENT P. **45**

/ LES DÉCOUVERTES P. **53**



LES BOULANGERS CONSEIL

Au sein du moulin, nos boulangers conseil ont un **rôle clé** à plusieurs titres :

- Ils assurent une **mission de formation** auprès de nos clients et accueillent plus de **600 élèves par an**.
- Ils sont pleinement impliqués dans la **recherche** et le **développement** de **nouveaux produits** et conçoivent de **nouvelles recettes**.
- Ils veillent à la **qualité** et à la **régularité** de nos farines auprès de nos meuniers et de notre laboratoire d'essais.
- Ils **interviennent** dès que nécessaire chez nos clients et participent fréquemment à leur **bonne installation**.

Cette équipe de **10 personnes** est animée par Benoit Reffin. Elle est la preuve de notre **implication quotidienne** auprès de nos clients.

LES FORMATEURS

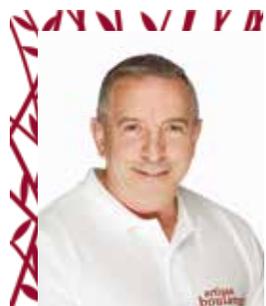
MAXIMILIEN : 07 88 14 47 91

Maximilien pourra vous parler avec passion du feuilletage inversé comme de l'alvéolage d'une baguette de tradition réussie, mais aussi de sa Normandie ou de pêche de compétition. Homme de concours, il met son goût de la compétition fondé sur l'excellence, au service de nos clients.



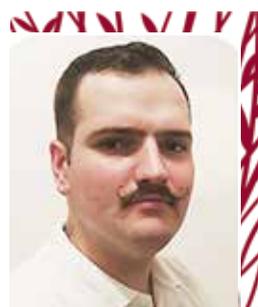
YVAN : 06 87 71 65 63

Reçu chez beaucoup de clients comme un ami, Yvan est l'homme de toutes les interventions, les plus simples et parfois les plus complexes. Du haut de ses 23 années d'expérience au sein de notre moulin, la modestie ne le quitte jamais et l'efficacité totale est au rendez-vous.



FABIEN : 06 42 81 59 05

Fabien a la boulange' chevillée au corps ! Fils de boulanger, Compagnon du Devoir, il s'est formé chez les meilleurs, avant de nous rejoindre récemment. Son goût de la tradition, ancré notamment dans sa passion pour l'histoire, est un ingrédient précieux pour le moulin et ses clients.



ALOÏS : 07 85 95 21 26

Du haut de ses 24 ans, Aloïs réalise sa dernière année de Tour de France au sein du moulin, au laboratoire d'essai, en intervention et à l'école. Après cinq étapes françaises et une australienne, il envisage ensuite de repartir aux Etats-Unis, au Canada ou en Nouvelle-Zélande. En attendant, vous pourrez profiter de sa grande polyvalence et de sa curiosité.



FRÉDÉRIC : 06 85 81 63 31

En formation ou en intervention, Frédéric est au propre comme au figuré, au four et au moulin. Dans la cuisson au four à bois du moulin dans lequel il est passé maître, ou bien dans la précision de l'explication d'une recette, Frédéric, formé chez les Compagnons du Devoir a le goût du détail, nécessaire au métier de boulanger.



LES FORMATEURS

ROMAIN : 07 88 26 28 37

Doté d'un brevet de maîtrise passé à l'INBP, Romain a été formé chez les Compagnons où il a pu travailler à l'étranger. Il en retire une riche expérience, le goût du bon et du travail bien fait. En témoigne son art de la confection des pâtés en croûte, qui exige beaucoup de rigueur. On a hâte de goûter !



MAXIME : 06 83 91 15 84

Comme beaucoup de nos boulangers conseil, Maxime a une passion, ici celle de la course à pied. Ces vertus d'endurance et de dépassement de soi, Maxime les met toutes entières au service de nos clients, ce qui peut parfois le conduire au bout du monde dans les pays où nous exportons.



FLAVIEN : 01 64 04 89 40

Peu de nos clients connaissent Flavien. Il règne avec un grand sens de la rigueur et de l'organisation sur notre fournil d'essais. C'est là que chaque jour, la qualité de notre production est testée et dûment analysée puis jugée.



SYLVIE : 06 84 46 36 87

Sylvie sait mettre ses stagiaires en confiance. Cela repose sur son expérience du terrain allié à ses qualités de formatrice. Sylvie a longtemps tenu une boulangerie pâtisserie et n'a pas son pareil pour conduire des animations entre deux sessions de formation. Art du management, ou secret du paquet monté, Sylvie enseigne que dans le commerce de détail et bien, justement, chaque détail compte.



DENIS : 06 85 80 18 40

Rompu à l'esprit d'équipe par sa pratique du rugby, Denis a achevé avec nous sa formation de Compagnon du Devoir. Maintenant en poste, il apprécie la diversité des interventions chez les clients et les tâches variées effectuées au moulin.





FORMATIONS **PANIFICATION**

REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE P.12 - 13

OUVRIR SA BOULANGERIE 100% FARINES BRUTES P.14 - 15

FARINES BRUTES ET PRODUITS FERMIERS P.16 - 17

LE FOURNIL DE COUARGIS P.18 - 19

LEVAIN (INITIATION) P.20 - 21

LEVAIN (PERFECTIONNEMENT) P.22 - 23

REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE



2 JOURS

Hébergement sur place



ARRIVÉE : 08H30

Fin de la formation : le 2^{ème} jour à 16h30



2 groupes de 8 participants
(groupe fabrication et groupe vente)



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdolot (77)



***540€ HT par personne, soit 648€ TTC**

Repas et hébergement (1 nuit) compris

GROUPE FABRICATION

GROUPE VENTE



PRODUITS TRAVAILLÉS

BAGUETTES

Pain courant

Tradition Française

Bel Air

PAINS RUSTIQUES

Tourte de meule
(au levain naturel)

Pain de la Roche

Charpentier/Troubadour

Le Vaillant

PAINS AUX GRAINES

Baltik/Olaf

Baguette des Prés/Champs

Maneron

PAINS NUTRITION

Pain aux 2 épeautres

Le Bienveillant

Free Bread

VIENNOISERIES & MOELLEUX

Croissant/Pain au chocolat

El'Maïs

Pain de mie «anglais» et bun's

Brioche moelleuse



PROGRAMME

JOUR 1

MATIN (8h30 - 13h00)

Du blé au pain

L'environnement du magasin

Déjeuner en commun
avec les stagiaires fabrication

APRÈS-MIDI (14h30 - 18h30)

À définir avant l'ouverture

17h30 : Totalité du groupe -
La conduite du changement

Option : intervention autour de
l'offre «petite restauration» en
boulangerie

18h30 : Accueil sur le lieu
d'hébergement voisin suivi d'un
dîner convivial

JOUR 2

MATIN (8h30 - 13h00)

Hygiène et réglementation

Paquets montés

Déjeuner en commun avec les
stagiaires fabrication

APRÈS-MIDI (14h00 - 16h30) Totalité du groupe

Visite de l'entreprise

Fin de programme

UN CONCENTRÉ D'OUTILS POUR BIEN DÉMARRER

Reprendre ou créer sa boulangerie, c'est une aventure humaine et productive. Au cours de cette formation de 2 jours, ces deux éléments sont réunis pour permettre à chaque artisan de partager le meilleur avec sa nouvelle clientèle. La réussite d'une entreprise artisanale tient autant à son savoir-faire qu'à son faire-savoir : les sujets liés à la production et à la vente sont ainsi traités. La large gamme de pains et viennoiseries travaillée offre un tour d'horizon complet des méthodes et bonnes pratiques de fabrication ainsi que des produits en phase avec les attentes des consommateurs.

3 et 4 janvier

7 et 8 février

7 et 8 mars

13 et 14 avril

16 et 17 mai

15 et 16 juin

4 et 5 juillet

24 et 25 août

19 et 20 septembre

19 et 20 octobre

14 et 15 novembre

7 et 8 décembre

SESSIONS 2022

NOUVEAU

OUVRIR SA BOULANGERIE 100% FARINES BRUTES*

 **2 JOURS**

Hébergement sur place

 **ARRIVÉE : 08H30**

Fin de la formation : le 2^{ème} jour à 16h30

 **8 PARTICIPANTS**

par session (6 minimum)

 **LIEU DE LA FORMATION**

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

 ***540€ HT par personne, soit 648€ TTC**

Repas et hébergement (1 nuit) compris

* Effectuée avec des farines biologiques



AU TOP DE L'EXIGENCE

Vous rêvez d'une boulangerie où vous transformeriez exclusivement des produits bruts ? Cette nouvelle formation est faite pour vous. Côté fournil, vous travaillerez notamment nos farines biologiques avec du levain naturel et découvrirez tout le panel de leurs utilisations (en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie...). Côté vente, vous apprendrez à valoriser ces produits faits maison. Une formation qui répond notamment aux demandes des reconvertis.

11 et 12 avril

13 et 14 juin

22 et 23 août

17 et 18 octobre

5 et 6 décembre

SESSIONS 2022



PRODUITS TRAVAILLÉS

BAGUETTES

Pain courant

Tradition Française

Tradition bio

PAINS RUSTIQUES

Tourte de meule

Tourte de seigle

Pain au sarrasin

Pain à la coupe

Pain d'épeautre

PAINS AUX GRAINES

Pain de la Forêt Noire

Pain Norvégien

Pain aux céréales et graines

PAINS NUTRITION

Petit épeautre

Pain au chanvre

Pain intégral

VIENNOISERIES

6 MOELLEUX

Croissant/Pain au chocolat

Brioche fondante

1^{er} jour : 16h - 18h
et 2^{ème} jour : 8h30 - 10h30

Animation du groupe par Estelle Levy, formatrice spécialisée en projet de création et/ou reprise de boulangerie.

Estelle, après avoir tenu sa propre boulangerie pendant 6 ans, accompagne des porteurs de projet qui souhaitent se reconverter en boulangerie.

Différents sujets seront abordés : **organisation de la boutique, management opérationnel, recrutement, valorisation de ses produits...**

Elle participera également au repas du soir qui sera l'occasion d'échanges entre participants.



FARINES BRUTES ET PRODUITS FERMIERS*

PRODUITS, RECETTES ET MODÈLES
POUR UNE BOULANGERIE DURABLE



3 JOURS

Hébergement sur place



ARRIVÉE : 08H30

Fin de la formation : le 3^{ème} jour à 16h30



8 PARTICIPANTS

par session (6 minimum)



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)



*980€ HT par personne, soit 1 176€ TTC

Repas et hébergement (2 nuits) compris

*Effectuée avec des farines biologiques



PRODUITS TRAVAILLÉS

LES PAINS AU LEVAIN NATUREL

Baguette de tradition française

Pain rustique (tradition, seigle, meule)

Pain vitalité (meule T80, petit
épeautre, meule T150)

Pain norvégien

Pain 3 céréales (seigle, sarrasin, petit
épeautre)

Pain au chanvre

Pain Khorasan

LES VIENNOISERIES ET MÛLLEUX

Croissant au levain naturel

Pain au chocolat au levain naturel

Chausson aux fruits de saison

Brioche fondante au levain naturel

Brioche Babka

Pain de mie mœlleux

Pain doux au petit épeautre

PÂTISSERIES ET GOURMANDISES BOULANGÈRES

Flan crémeux

Tarte rustique aux fruits de saison

Tarte fine aux fruits de saison

Cakes au mètre

Sablés

Cookies

LA PETITE RESTAURATION

Pains gourmands

Pâté de Pâques

Pizzas au mètre

Cakes salés

RECETTE ANTI GASPILLAGE

Pain perdu

Biscuits caramel

Chips de pain

SAIN, BON ET SIMPLE : UNE VISION COMPLÈTE DE LA BOULANGERIE MODERNE ET ENGAGÉE

Une attention croissante est portée à la provenance des matières premières, avec une préférence portée au **local**. Pendant 3 jours, ce sont des **gammes complètes et rationnelles de pains, produits sucrés ou salés qui sont réalisés, en suivant les dernières tendances de consommation**. Plus que des recettes, cette formation partage un véritable **état d'esprit et une vision engagée de la boulangerie**, où l'artisan s'inscrit pleinement dans le maillage de son économie locale.

SESSIONS 2022

14, 15 et 16 mars

25, 26 et 27 avril

29, 30 juin et 1^{er} juillet

21, 22 et 23 septembre

23, 24 et 25 novembre



FOURNIL DE COUARGIS*

 **1 JOUR**

 **ARRIVÉE : 07H00**
Fin de la formation : 16h00

 **12 PARTICIPANTS**
par session (8 minimum)

 **LIEU DE LA FORMATION**
Moulin de Couargis - Verdolot (77)

 ***290€ HT par personne, soit 348€ TTC**
Repas compris

*Effectuée avec des farines biologiques

“ C’est le retour aux sources complet. On redécouvre que l’on peut se passer de machine. En pétrissant à la main, on se concentre davantage sur la matière, on sent la pâte évoluer, le réseau se créer entre nos doigts. Le cadre du vieux moulin créé aussi une ambiance particulière, propice aux rencontres et aux échanges. Cette formation, que je renouvelle chaque année, m’a donné envie d’installer une maie et un four à bois à l’extérieur de ma boulangerie. En attendant, chaque semaine, nous réalisons au fournil et juste pour le plaisir, avec mon équipe, l’autolyse de notre pain signature à la main. ”

Benjamin, boulanger passionné



UNE IMMERSION COMPLÈTE DANS UNE VISION ATYPIQUE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

C’est sur le lieu historique de notre vieux **moulin de Couargis**, à 2 km du moulin actuel, que nous avons choisi de partager une expérience singulière au service d’un pain tout aussi exceptionnel : **réalisé sans plastique ni électricité, il est pétri à la main avec des farines biologiques, puis repose dans des bacs en bois avant d’être cuit dans un four à bois de construction militaire.**

23 mai

24 mai

25 mai

21 juin

22 juin

23 juin

21 juillet

22 juillet

23 juillet

SESSIONS 2022

Formation adaptée aux boulangers
souhaitant découvrir le
travail au levain.

LEVAIN INITIATION*

ZÉRO LEVURE, PÉTRISSAGE MANUEL



2 JOURS

Hébergement sur place



ARRIVÉE : 08H30

Fin de la formation : le 2^{ème} jour à 16h30



8 PARTICIPANTS

par session (6 minimum)



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)



***540€ HT par personne, soit 648€ TTC**

Repas et hébergement (1 nuit) compris

** Effectuée avec des farines biologiques*



PRODUITS TRAVAILLÉS

Ces deux jours permettent à chacun d'éveiller sa créativité en développant ses propres recettes.

BAGUETTES

Tradition Française (méthode au levain/Respectus Panis)

PAINS RUSTIQUES

Tourte de meule
Pain blés paysans

PAINS AUX GRAINES

Pain aux céréales

PAINS NUTRITION

Petit épeautre

Pain blé khorasan

VIENNOISERIES

& MOELLEUX

Brioche fondante

Une grande partie de cette formation est dédiée à la compréhension et à la réalisation de différents levains.

DU SENS ET DES SENSATIONS : DEUX JOURS AU PLUS PRÈS DU PAIN

En permettant à chacun de découvrir ou redécouvrir les sensations liées à la réalisation de **produits pétris à la main et fermentés uniquement à partir de levain naturel**, cette formation dépasse de loin le seul périmètre du fournil. À chaque instant, c'est la **sensibilité du boulanger** qui fait la différence et aboutit à la fabrication de **pains variés aux saveurs riches et authentiques**. Cette ré-appropriation du métier par chaque artisan lui redonne du sens et un avenir, en plus de permettre à chacun de développer son identité et de se différencier durablement par la qualité reconnue de son pain.

31 janvier et 1^{er} février

19 et 20 avril

6 et 7 juillet

3 et 4 octobre

21 et 22 novembre

SESSIONS 2022

DÉVELOPPER SON IDENTITÉ BOULANGÈRE GRÂCE AU LEVAIN NATUREL

S'il est possible de débiter par l'introduction d'une ou plusieurs références fermentées au levain dans sa gamme, **l'acquisition d'un savoir-faire spécifique reste nécessaire pour aller plus loin.**

La diversité des produits réalisés permet d'envisager la construction d'une offre à l'identité singulière, portée par la saveur unique du levain entretenu par un artisan. **Plus qu'un simple ingrédient, cet agent de fermentation unique est traité ici comme la clé de voûte d'une boulangerie engagée dans une logique d'alimentation saine et responsable, tout en démontrant que l'organisation et la rigueur permettent de l'employer avec des résultats réguliers.**

14 et 15 février

23 et 24 mars

28 et 29 avril 

27 et 28 juin

24 et 25 octobre

28 et 29 novembre

SESSIONS 2022



Formation dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4
> Le repas du midi est assuré sur place

LEVAIN PERFECTIONNEMENT*



2 JOURS

Hébergement sur place



ARRIVÉE : 08H30

Fin de la formation : le 2^{ème} jour à 16h30



8 PARTICIPANTS

par session (6 minimum)



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)
Quai d'Anjou - Paris 4^{ème}



***540€ HT par personne, soit 648€ TTC**

Repas et hébergement (1 nuit) compris

* Effectuée avec des farines biologiques



PRODUITS TRAVAILLÉS

BAGUETTES

Tradition Française

Tradition bio

PAINS RUSTIQUES

Tourte de meule

Pain blés paysans

Pain de seigle

Pain au sarrasin

Pain d'épeautre

PAINS AUX GRAINES

Pain Norvégien

Pain aux céréales et graines

PAINS NUTRITION

Pain blé hkorasan

Petit épeautre

Pain au chanvre

Pain complet T150

VIENNOISERIES & MOELLEUX

Pain au maïs

Pain de mie

Brioche fondante

Nous encourageons les participants qui travaillent déjà au levain d'apporter leur propre levain pour une partie d'échanges pendant la formation .



* En 2022, ce prix est indicatif car le coût de la formation et l'hébergement sont pris en charge par le moulin. Dès 2023, l'agrément de notre centre de formation permettra à notre structure de bénéficier des fonds de formation.



FORMATIONS **SUCRÉ - SALÉ**

VIENNOISERIES P.26 - 27

CAKES P.28 - 29

GÂTEAUX DE VOYAGE P.30 - 31

GALETTES - PÂTES FEUILLETÉES P.32 - 33

PETITE RESTAURATION P.34 - 35

RECETTES ITALIENNES P.36 - 37

PÂTÉ EN CROÛTE P.38 - 39

DU GOÛT, DES COULEURS ET DES TEXTURES

Qu'elles soient feuilletées ou briochées, ces gourmandises sont la signature d'un artisan lorsqu'elles sont réalisées avec soin et savoir-faire. Au cours de cette formation de 2 jours, les fondamentaux sont abordés, ainsi que de multiples déclinaisons parfumées et colorées. L'emploi d'une farine dédiée à cet usage, ainsi que des procédés rigoureux seront des éléments clés transmis, pour une production régulière et qualitative.

9 et 10 février

3 et 4 mars

5 et 6 avril

28 et 29 avril

15 et 16 juin 

12 et 13 septembre

6 et 7 octobre

7 et 8 novembre

30 novembre et 1^{er}
décembre

SESSIONS 2022



Formation dans un fournil au cœur de
Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4
> Le repas du midi est assuré sur place

VIENNOISERIES



2 JOURS

Hébergement sur place



8 PARTICIPANTS

par session (6 minimum)



*540€ HT par personne, soit 648€ TTC

Repas et hébergement (1 nuit) compris



ARRIVÉE : 08H30

Fin de la formation : le 2^{ème} jour à 16h30



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)
Quai d'Anjou - Paris 4^{ème}



PRODUITS TRAVAILLÉS

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Croissant / Croissant bicolore

Pain au chocolat

Pain aux raisins

Kouign-amann

Praliné feuilletine

Fleur feuilletée citron

Fleur choco / framboise

Tourbillon feuilleté

Médaille passion

PÂTE LEVÉE

Brioche fondante au sucre

Brioche feuilletée

Brioche chocolat

Brioche amande / raisin



* En 2022, ce prix est indicatif car le coût de la formation et l'hébergement sont pris en charge par le moulin. Dès 2023, l'agrément de notre centre de formation permettra à notre structure de bénéficier des fonds de formation.

À CHACUN SA PART DE MËLLEUX

Les cakes s'imposent comme des indispensables d'une gamme de pâtisserie boulangère, car ils répondent pleinement aux attentes des consommateurs. Ils peuvent être vendus entiers ou à la part, avec une production rationnelle et plusieurs jours de conservation.

1^{er} mars

2 mars

4 mai

5 mai

20 juin

21 juin

19 octobre

20 octobre

SESSIONS 2022

CAKES

 1 JOUR

 **ARRIVÉE : 08H00**
Fin de la formation : 16h00

 **8 PARTICIPANTS**
par session (6 minimum)

 **LIEU DE LA FORMATION**
École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

 ***290€ HT par personne, soit 348€ TTC**
Repas compris

PRODUITS TRAVAILLÉS

CAKES SUCRÉS

Cake orange / Cake citron

Cake noisettes

Cake noisettes / crème de marron

Cake café

Cake chocolat / framboise

Cake ananas

Cake chocolat

Cake pistache

Cake vanille / noix de pécan

CAKES SALÉS

Olives

Tomates séchées / feta / olives



LE GOÛT DU VOYAGE

Cette formation propose une gamme d'en-cas aux formats adaptés à la consommation nomade, reprenant à la fois des classiques du genre (financiers, muffins, madeleines...) tout en offrant des recettes aux saveurs modernes. Ils peuvent être pré-conditionnés pour une mise en vente facilitée, tout en devenant ainsi des gourmandises à (s')offrir... pour toujours mieux partager le goût du voyage.

30 mars

31 mars

18 mai

19 mai

11 octobre

12 octobre

3 novembre

4 novembre

SESSIONS 2022



Formations dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4

> Le repas du midi est assuré sur place

GÂTEAUX DE VOYAGE



1 JOUR



ARRIVÉE : 08H00

Fin de la formation : 16h00



8 PARTICIPANTS

par session (6 minimum)



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)
Quai d'Anjou - Paris 4^{ème}



*290€ HT par personne, soit 348€ TTC

Repas compris



PRODUITS TRAVAILLÉS

GÂTEAUX DE VOYAGE

Gâteaux Nantais

Croquants aux amandes

Cakes aux épices

Moelleux citron

Quatre-Quarts

Brownies

Moelleux au chocolat

Cookies

Cookies sans gluten

Cannelés Bordelais

Cakes orange / lavande
sans gluten

Moelleux banane

Madeleines

Muffins myrtille

Muffins carotte chocolat

Financiers



* En 2022, ce prix est indicatif car le coût de la formation et l'hébergement sont pris en charge par le moulin. Dès 2023, l'agrément de notre centre de formation permettra à notre structure de bénéficier des fonds de formation.

LA VOIE ROYALE POUR UNE ÉPIPHANIE RÉUSSIE

Cette formation permet à chacun de s'approprier en 2 jours les **meilleures pratiques en termes d'organisation de la production, de choix du type de feuilletage (classique ou inversé) ou encore d'une garniture à base de frangipane ou de pure crème d'amandes.** C'est également une riche source d'inspiration pour varier les plaisirs et mieux satisfaire les consommateurs au travers de **recettes originales.**

Le travail effectué ici autour de la pâte feuilletée trouvera naturellement son usage pour d'autres produits à l'image des **palmiers, chaussons aux pommes, millefeuilles...**

7 et 8 avril

9 et 10 juin

21 et 22 septembre 

3 et 4 octobre
(Maison de la Boulangerie - Le Chesnay 78)

9 et 10 novembre

SESSIONS 2022



Formations dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4
> Le repas du midi est assuré sur place

GALETTES PÂTES FEUILLETÉES



2 JOURS

Hébergement sur place



ARRIVÉE : 08H30

Fin de la formation : le 2^{ème} jour à 16h30



8 PARTICIPANTS

par session



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

Quai d'Anjou - Paris 4^{ème}

Maison de la Boulangerie - Le Chesnay (78)



***540€ HT par personne, soit 648€ TTC**

Repas et hébergement (1 nuit) compris



PRODUITS TRAVAILLÉS

GALETTES

Galette vanille

Galette pralines roses

Galette noisettes

Galette citron

Galette abricots & romarin

Galette pistache & framboise

Brioche Rois de Bordeaux

FEUILLETAGE

Palmier

Chausson aux pommes

Chausson pommes / cassis



* En 2022, ce prix est indicatif car le coût de la formation et l'hébergement sont pris en charge par le moulin. Dès 2023, l'agrément de notre centre de formation permettra à notre structure de bénéficier des fonds de formation.

PETITE RESTAURATION



1 JOUR/2 JOURS

Hébergement sur place



ARRIVÉE : 08H00

Fin de la formation : 16h00



8 PARTICIPANTS

par session (6 minimum)



LIEU DE LA FORMATION

École Bourgeois Frères - Verdelot (77)
Quai d'Anjou - Paris 4^{ème}



1 jour : *290€ HT par personne, soit 348€ TTC Repas compris

2 jours : *540€ HT par personne, soit 648€ TTC Repas et hébergement (1 nuit) compris



PRODUITS TRAVAILLÉS

SANDWICHES

Sandwich curcuma / rosette

Sandwich épinard

Sandwich curcuma / thon

Moricette rôti de bœuf

Hot-Dog

Club Norvégien

BAGELS & BURGERS

Croque végétal

Wrap saumon

Burger de bœuf

Bagel maïs / poulet / poivrons

Bagel Baltik saumon

Egg muffin

TARTINES & FOCACCIAS

Tartines variées

Tartine poireaux / chèvre

Croque-monsieur

Focaccia poulet / pesto

Focaccias variées

RECETTES COMPLÉMENTAIRES

Tourte aux légumes

Pizzas variées

NOURRIR VITE ET BIEN AUTOUR DU PAIN

Véritable acteur du quotidien des consommateurs, l'artisan boulanger a naturellement pris une place de choix dans les repas du déjeuner. Cela tient non seulement à la praticité de consommation de ses produits, mais aussi à la légitimité naturelle qu'il tient par la fabrication du pain : il est ainsi en mesure d'offrir des en-cas de qualité supérieure, servis par des bases moelleuses ou croustillantes. Au cours de cette formation, des recettes fraîches, créatives et non moins rationnelles sont réalisées, permettant ainsi de construire une gamme diversifiée.

21 février

22 février

23 février

17 et 18 mars

NOUVEAU

22 avril



10 mai

11 mai

12 mai

1^{er} juin

2 juin

3 juin

29 et 30 septembre

26 et 27 octobre

17 novembre

NOUVEAU

18 novembre

SESSIONS 2022

Formation dans un fournil au cœur de
Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4

> Le repas du midi est assuré sur place

Maîtriser votre gamme salée du pétrissage du pain à la garniture, voilà le programme de la formation Petite restauration, sur deux jours. En plus de la version courte, vous confectionnerez les pains bagels, wraps, clubs, etc.

NOUVEAU

RECETTES ITALIENNES

BUON APPETITO

Les Français adorent la cuisine italienne ! La preuve ? Ils sont **les plus gros consommateurs de pizzas** au monde (10 kilos par an, chiffre Gira). Mais ils aiment aussi la ciabatta, le panettone, les gressins ou la focaccia. Autant de spécialités que nous vous proposons d'explorer lors de cette formation, à travers la découverte de **notre farine Bella Lucia**, qui - bien que **100 % française et sans additifs** - a tout d'une farine italienne, avec sa **richesse en protéines, sa souplesse, son élasticité, ou sa résistance aux longues fermentations...** La promesse de produits italiens très réussis !

SESSIONS 2022

3 mai
5 septembre
2 décembre

 **1 JOUR**

 **ARRIVÉE : 08H00**
Fin de la formation : 16h00

 **8 PARTICIPANTS**
par session (6 minimum)

 **LIEU DE LA FORMATION**
École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

 ***290€ HT par personne, soit 348€ TTC**
Repas compris

PRODUITS TRAVAILLÉS

PAINS

Ciabatta
Pain des Pouilles (pain au blé dur)
Baguette « Durum » (baguette au blé dur)

SUCRÉ

Panettone
Focaccia sucrée

SALÉ

Fougasse
Gressins
Bruschetta
Focaccia
Pizza
Panzerotti (chausson napolitain)
Sandwich italien



LE RETOUR DE LA TRADITION CHARCUTIÈRE

Après des décennies de désamour pour ce produit franchouillard, le pâté en croûte réalise son grand retour sur la scène gastronomique et aussi en boulangerie. Végétarien, sans porc, au foie-gras... il se décline de mille façons, de la plus rustique à la plus esthétique. Sa réussite nécessite la connaissance de quelques règles précises, que vous découvrirez au cours de cette formation d'une journée, dédiée au montage et à la cuisson. Une formation qui fait la part belle au partage.

SESSIONS 2022

11 mars

PÂTÉ EN CROÛTE

 1 JOUR

 **ARRIVÉE : 08H00**
Fin de la formation : 16h00

 **8 PARTICIPANTS**
par session (6 minimum)

 **LIEU DE LA FORMATION**
École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

 ***290€ HT par personne, soit 348€ TTC**
Repas compris

PRODUITS TRAVAILLÉS

PÂTE FEUILLETÉE

Pâté de Pâques

PÂTE À BRIOCHE

Saucisson brioché

PÂTE À PÂTÉ

Pâté en croûte :

- Végétarien
- Sans porc
- Festif



DÉCOUVERTE DES RÉSEAUX SOCIAUX

 ½ JOURNÉE

 10 PARTICIPANTS
par session (6 minimum)

 **ARRIVÉE : 14H00**
Fin de la formation : 18H00

 **LIEU DE LA FORMATION**
Salle de formation - 19 Avenue du Bel Air Paris 12

LES PREMIERS PAS DANS LE MONDE VIRTUEL.

Vous ne connaissez rien aux réseaux sociaux et les utiliser vous effraie ? Marie-Hanna et Caroline dédramatisent ces **nouveaux modes de communication** et vous initient en douceur à ce monde virtuel. Une demie journée suffit pour découvrir **quel(s) réseau(x) vous convien(nent) et apprendre le BAba pour vous en servir efficacement.**

SESSIONS 2022

3 février

4 avril

14 septembre

28 novembre

PROGRAMME

1. L'intérêt des réseaux sociaux en boulangerie et choix du réseau en fonction du ciblage, tranche d'âge et usage des consommateurs
2. Les avantages et inconvénients de Facebook, Instagram et Google My Business
3. Structure des plateformes et prérequis pour se lancer

**Formation animée par
Marie-Hanna et Caroline**

PROS DES RÉSEAUX !

Vous vous êtes lancé sur Facebook et/ou Instagram ? Bravo
Pour aller plus loin et bien exploiter leurs outils, **cette formation explore les fonctionnalités professionnelles et vous aide à trouver le bon ton.**

SESSIONS 2022

4 février

5 avril

15 septembre

29 novembre

PERFECTIONNEMENT À FACEBOOK & INSTAGRAM

 **1 JOUR**

 **ARRIVÉE : 08H00**
Fin de la formation : 16h00

 **10 PARTICIPANTS**
par session (minimum 6)

 **LIEU DE LA FORMATION**
École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

 ***290€ HT par personne, soit 348€ TTC**
Repas compris

PROGRAMME

MATIN

Fonctionnement de Facebook et Instagram «professionnel»

Définir son thème et raconter son histoire

APRÈS-MIDI

Atelier production «photos»

Publier son contenu (post + story) et mesurer sa performance

**Formation animée par
Marie-Hanna et Caroline**



FAIRE DE CHAQUE VISITE EN BOULANGERIE UNE EXPÉRIENCE

Au delà des produits, les consommateurs viennent chercher un **accueil**, une **histoire** et une **identité** quand ils se rendent chez leur artisan boulanger.

Grâce à cette formation animée par Catherine Mercier de la Boulangerie du Square (Paris 18^{ème}), chacun recevra de précieux **outils personnalisés pour faire de son espace de vente le support de communication efficace de ses valeurs et ainsi se différencier nettement de sa concurrence**. Cela passe également par une décoration élaborée autour des événements calendaires, de l'actualité du quartier et des saisons : **plus qu'une simple boutique, la boulangerie devient ainsi un véritable lieu de vie.**

2 février



6 avril



20 juin

29 septembre

8 novembre



SESSIONS 2022



Formations dans notre salle de formation - 19 Avenue du Bel Air Paris 12

NOUVEAU

ANIMER SON ESPACE DE VENTE



½ JOURNÉE



ARRIVÉE : 14H00

Fin de la formation : 18H00



5 PARTICIPANTS par session (4 minimum)
(1 personne par boulangerie)



LIEU DE LA FORMATION

Salle de formation - 19 Avenue du Bel Air
Paris 12 ou École Bourgeois Frères - Verdelot (77)



PROGRAMME

1. Les message à faire passer au travers de l'espace de vente
2. L'efficacité commerciale de l'espace intérieur
3. L'attractivité des vitrines extérieures

Avec votre accord,
votre conseiller commercial enverra
en amont de la formation quelques photos
de votre boutique pour que
Catherine puisse étudier
au préalable votre magasin.

Formation animée par
Catherine Mercier



SESSIONS 2022
9 mai - 26 septembre

MANAGEMENT EN BOULANGERIE

ACCOMPAGNER SES ÉQUIPES ET DÉVELOPPER LA COHÉSION DE SON ENTREPRISE

 1 JOUR

 8 PARTICIPANTS
par session (5 minimum)

 *290€ HT par personne, soit 348€ TTC
Repas compris

 ARRIVÉE : 08H00
Fin de la formation : 16h30

 LIEU DE LA FORMATION
École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

Réservé aux **chefs d'entreprise** ou
aux **responsables** de boutique.



Animées par Maryse Portier

SESSIONS 2022
9 mars - 9 juin - 5 octobre

VENTE EN BOULANGERIE

MIEUX VENDRE POUR MIEUX SATISFAIRE SA CLIENTÈLE

 1 JOUR

 8 PARTICIPANTS
par session (5 minimum)

 *290€ HT par personne, soit 348€ TTC
Repas compris

 ARRIVÉE : 08H00
Fin de la formation : 17H00

 LIEU DE LA FORMATION
7 Quai d'Anjou - Paris 4^{ème}

Réservé au personnel de vente

SESSIONS 2022
21 mars - 10 octobre

VENDRE PLUS

DÉVELOPPER UNE CULTURE D'ENTREPRISE ET DU DÉTAIL POUR ACCROÎTRE LA PERFORMANCE

 1 JOUR

 8 PARTICIPANTS
par session (5 minimum)

 *290€ HT par personne, soit 348€ TTC
Repas compris

 ARRIVÉE : 08H00
Fin de la formation : 16h30

 LIEU DE LA FORMATION
École Bourgeois Frères - Verdelot (77)

Réservé aux **chefs d'entreprise** et/
ou au **personnel** de vente.



LES « DÉCOUVERTES »

Parfois, consacrer un, deux ou trois jours à la formation paraît impossible. C'est pourquoi nous inaugurons les « Découvertes ». Durant ces formats courts, d'une demie journée, le formateur réalise des démonstrations thématiques. L'occasion de développer son inspiration, d'apprendre des gestes techniques et de poser ses questions, sans enfile son tablier. A l'occasion, ces « Découvertes » seront organisées hors nos murs, pour nous rapprocher de vous.

Un concept à découvrir !

TARTES **P.54**

MOELLEUX **P.55**

PAINS DE FÊTES **P.56**

PAINS D'ÉTÉ **P.57**

CUISINE BOULANGÈRE **P.58**

CONVERTIR SA GAMME DE SPÉCIAUX EN BIO **P.59**

UN BEST-SELLER EN BOULANGERIE

Salées et sucrées, fines ou épaisses, aux fruits et légumes crus et cuits. De multiples façons pour vous ouvrir de nouveaux horizons. **Une formation organisée à Verdelot ou à Ferrières-en-Brie, avec un formateur extérieur.**

SESSIONS 2022

16 février
(l'École de l'Excellence à la Française de Ferrières en Brie)
15 septembre (Verdelot)

« DÉCOUVERTE » TARTES

 1/2 JOURNÉE

 20 PARTICIPANTS
par session

 **ARRIVÉE : 13H30**
Fin prévue : 16h30

 **LIEU DE LA DÉCOUVERTE**
l'École de l'Excellence à la Française
de Ferrières en Brie ou École Bourgeois
Frères - Verdelot 77

LA GAMME MOELLEUX, C'EST UNE BRIOCHE, UNE BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, UN PAIN DE MIE ET DES BUN'S

Les consommateurs sont fans de **textures moelleuses**. Notre gamme bien nommée est destinée à les satisfaire, en minimisant votre charge de travail... Cette Découverte vous permettra d'en tirer le meilleur parti... et de **réussir leur commercialisation grâce aux outils marketing mis à disposition.**

SESSIONS 2022

4 avril (Verdelot)
14 octobre (Verdelot)



« DÉCOUVERTE » MOELLEUX

 1/2 JOURNÉE

 20 PARTICIPANTS
par session

 **ARRIVÉE : 13H30**
Fin prévue : 16h30

 **LIEU DE LA DÉCOUVERTE**
École Bourgeois Frères - Verdelot 77

DES IDÉES DE CRÉATIONS FESTIVES

La période des fêtes de fin d'année représente un **challenge important pour votre activité**, qui justifie pleinement la parution annuelle d'un **livret de recettes dédié aux pains de fêtes**. Dorénavant, en plus du texte et des photos, vous pourrez découvrir les progressions en pas à pas.

SESSIONS 2022

26 octobre (CFA de Bobigny)

31 octobre (Verdelot)

8 novembre (Maison de la boulangerie - Le Chesnay)

16 novembre (CFA Villiers le Bel)

DES CRÉATIONS ENSOLEILLÉES

La saison estivale se prête aux pique-niques et aux apéritifs conviviaux. **L'occasion de proposer une gamme ensoleillée**. En complément du livret de recettes publié au printemps, voici une Découverte pour récolter encore plus de conseils.

SESSIONS 2022

30 mars (CFA Montereau)

26 avril (Maison de la boulangerie - Le Chesnay)

6 mai (Verdelot)

11 mai (CFA Villiers le Bel)

« DÉCOUVERTE » PAINS DE FÊTES



1/2 JOURNÉE



20 PARTICIPANTS
par session



ARRIVÉE : 13H30
Fin prévue : 16h30



LIEU DE LA DÉCOUVERTE
Maison de la Boulangerie - Le Chesnay 78
École Bourgeois Frères - Verdelot 77
CFA Villiers le Bel - 95
CFA de Bobigny - 93

« DÉCOUVERTE » PAINS D'ÉTÉ



1/2 JOURNÉE



20 PARTICIPANTS
par session



ARRIVÉE : 13H30
Fin prévue : 16h30



LIEU DE LA DÉCOUVERTE
Maison de la Boulangerie - Le Chesnay 78
École Bourgeois Frères - Verdelot 77
CFA Villiers le Bel - 95
CFA Montereau - 77

SUR LE POUCE

Les boulangers se sont emparés depuis longtemps du marché de la restauration sur le pouce. Pour garder cette longueur d'avance en un minimum de temps, **cette Découverte décline de nombreuses réalisations boulangères dans l'air du temps.** Une démonstration réalisée **en partenariat avec les fours Rational.**

SESSIONS 2022

8 mars (Le Cordon Bleu - Paris)

8 juin (Ferrandi - Paris 6)

13 octobre (SYSCO - Chevilly Larue 94)

TOUJOURS PLUS QUALITATIF

Passer du conventionnel au bio, vous êtes nombreux à y penser. Cette demi-journée vous donnera toutes les clés pour vous décider, informations réglementaires et gestes techniques à l'appui. Avec un zoom sur la nouvelle gamme de pains spéciaux bio, mises au point pour vous faciliter le travail sans rogner sur la qualité.

SESSION 2022

28 mars (Maison de la boulangerie - Le Chesnay)

« DÉCOUVERTE » CUISINE BOULANGÈRE



 1/2 JOURNÉE

 20 PARTICIPANTS
par session

 **ARRIVÉE : 13H30**
Fin prévue : 16h30

 **LIEU DE LA DÉCOUVERTE**
Le Cordon Bleu - Paris
Ferrandi - Paris 6
SYSCO - Chevilly Larue 94

« DÉCOUVERTE » CONVERTIR SA GAMME DE SPÉCIAUX EN BIO

 1/2 JOURNÉE

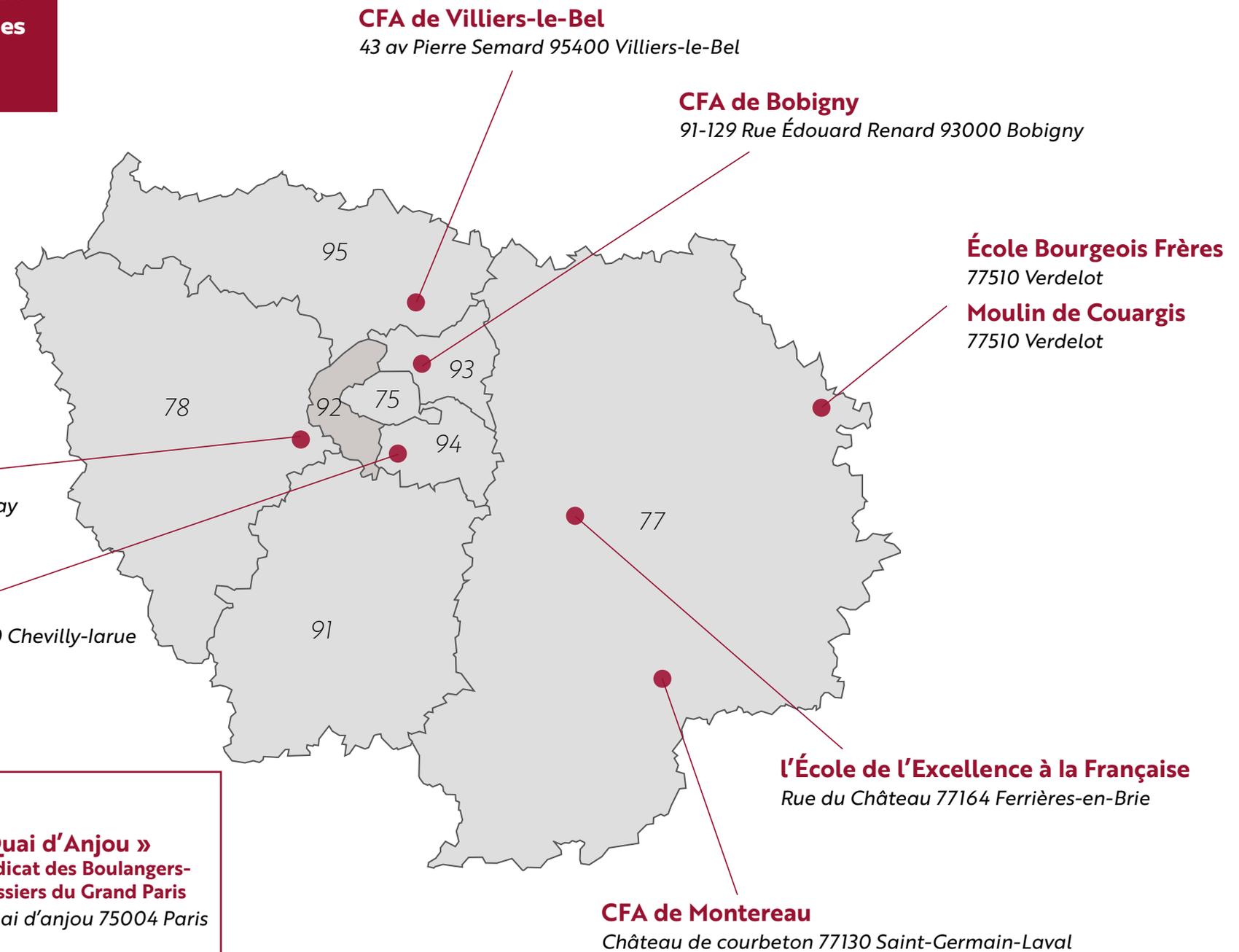
 20 PARTICIPANTS
par session

 **ARRIVÉE : 13H30**
Fin prévue : 16h30

 **LIEU DE LA DÉCOUVERTE**
Maison de la Boulangerie - Le Chesnay 78

PLUS PRÈS DE VOUS

Au-delà de l'École Bourgeois Frères qui nous permet de vous accueillir au moulin, nous vous proposons désormais des **formations plus proches de chez vous**. Dans toute l'Île-de-France et à Paris, **nos partenaires vous ouvrent leurs portes, pour rendre nos formations plus faciles d'accès**. Bienvenue chez nous et chez eux !



École Cordon Bleu
13 quai André Citroën
75015 Paris

« Quai d'Anjou »
Syndicat des Boulangers-
Pâtisseries du Grand Paris
7 quai d'anjou 75004 Paris

École Ferrandi
28 rue de Labbe Gregoire
75006 Paris

**Salle de formation
Moulins Bourgeois**
19 avenue du Bel Air
(RDC sur rue)
75012 Paris

FORMATIONS 2022

PANIFICATION

REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE

3 et 4 janvier
7 et 8 février
7 et 8 mars
13 et 14 avril
16 et 17 mai
15 et 16 juin
4 et 5 juillet
24 et 25 août
19 et 20 septembre
19 et 20 octobre
14 et 15 novembre
7 et 8 décembre

OUVRIR SA BOULANGERIE 100% FARINES BRUTES

11 et 12 avril
13 et 14 juin
22 et 23 août
17 et 18 octobre
5 et 6 décembre

FARINES BRUTES ET PRODUITS FERMIERES

14, 15 et 16 mars
25, 26 et 27 avril
29, 30 juin et 1 ^{er} juillet
21, 22 et 23 septembre
23, 24 et 25 novembre

FOURNIL DE COUARGIS

23 mai
24 mai
25 mai
21 juin
22 juin
23 juin
21 juillet
22 juillet
23 juillet

LEVAIN (INITIATION)

31 janvier et 1 ^{er} février
19 et 20 avril
6 et 7 juillet
3 et 4 octobre
21 et 22 novembre

LEVAIN (PERFECTIONNEMENT)

14 et 15 février
23 et 24 mars
 28 et 29 avril
27 et 28 juin
24 et 25 octobre
28 et 29 novembre

PAINS AU LEVAIN ET VIENNOISERIES

27 et 28 juin

SUCRÉ - SALÉ

VIENNOISERIES

9 et 10 février
3 et 4 mars
5 et 6 avril
28 et 29 avril
 15 et 16 juin
12 et 13 septembre
6 et 7 octobre
7 et 8 novembre
30 novembre et 1 ^{er} décembre

CAKES

1 ^{er} mars
2 mars
4 mai
5 mai
20 juin
21 juin
19 octobre
20 octobre

RECETTES ITALIENNES

3 mai
5 septembre
2 décembre

GÂTEAUX DE VOYAGE

30 mars
31 mars
18 mai
19 mai
 11 octobre
 12 octobre
3 novembre
4 novembre

GALETTES - PÂTES FEUILLETÉES

9 et 10 juin
7 et 8 avril
 21 et 22 septembre
3 et 4 octobre
9 et 10 novembre

PÂTÉ EN CROÛTE

11 mars

PETITE RESTAURATION

21 février
22 février
23 février
17 et 18 mars
 22 avril
10 mai
11 mai
12 mai
1 ^{er} juin
2 juin
3 juin
29 et 30 septembre
26 et 27 octobre
17 novembre
18 novembre

VENTE & MANAGEMENT

MANAGEMENT EN BOULANGERIE

9 mai - 26 septembre
VENTE EN BOULANGERIE
9 mars - 9 juin - 5 octobre
VENDRE PLUS
21 mars - 10 octobre

RÉSEAUX SOCIAUX

DÉCOUVERTE

3 février
4 avril
14 septembre
28 novembre

PERFECTIONNEMENT

4 février
5 avril
15 septembre
29 novembre

ANIMER SON ESPACE DE VENTE

 2 février
 6 avril
20 juin
29 septembre
 8 novembre

DÉCOUVERTES

CUISINE BOULANGÈRE

8 mars
8 juin
13 octobre

PAINS D'ÉTÉ

30 mars
26 avril
6 mai
11 mai

CONVERTIR SA GAMME DE SPÉCIAUX EN BIO

28 mars

PAINS DES FÊTES

26 octobre
31 octobre
8 novembre
16 novembre

MOELLEUX

4 avril
14 octobre

TARTES

16 février
15 septembre

 Formations dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4
> Le repas du midi est assuré sur place
> L'hébergement n'est pas prévu



Moulins Bourgeois
La qualité nous réunit

77510 Verdelot
+ 33 (0)1 64 04 81 04
contact@moulinsbourgeois.com
[f](https://www.facebook.com/moulins-bourgeois) [@](https://www.instagram.com/moulins-bourgeois) [in](https://www.linkedin.com/company/moulins-bourgeois) moulins-bourgeois.com