

# fête

Événement  
sur le pain et ses  
conséquences

# du pain

10H  
20H

18 & 19  
JUIN

Cité Fertile, PANTIN

→ Entrée gratuite



Moulins Bourgeois

**COMMUNIQUÉ : FÊTE DU PAIN 2022**  
**SAMEDI 18 & DIMANCHE 19 JUIN**  
**10:00 - 20:00**  
**@ LA CITÉ FERTILE, PANTIN**



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

## **LA FÊTE DU PAIN RESURGIT 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. Au fond, quel meilleur prétexte que ce plat (pas si) national pour passer un peu de temps ensemble ?

Après une première édition haute en couleurs, la fête du pain revient à la Cité Fertile en 2022. Au programme, une valorisation de toute la chaîne de valeur, du champ au consommateur, et un esprit cosmopolite local, made in Île-de-France : **Pain chaud** • **Expos** • **Grand marché de plein air avec boulanger.es tradis, néo ou paysan.nes, meunier.es, libraire** • **Tables rondes** • **Fours à bois** • **Banquets** • **Troc de levains** • **Ateliers d'initiation pain au levain pour petits et grands** • **Le plus gros pti dej del mundo** • **Pains suspendus solidaires** • **Vins naturels** • **Soundsystem...**

Un événement pour toutes et tous, **des consommateur.rice.s dilettant.es aux amateur.rice.s affuté.e.s**, **des néo-homebakers post-confinement aux home bakers confirmés**, **des boulanger.es et néo-boulangier.es aux paysan.ne.s, meunier.e.s et diggers de semences et variétés anciennes**, sans oublier **intolérant.e.s au gluten, curieux.ses et gourmand.es de tous âges**.



# MARCHÉ

En accès libre

La Cour (Allée principale)

Samedi et dimanche

**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 boulanger.es 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...



## ATELIER P1

Boulangerie - Paris 18ème

## ARCHIBALD

Boulangerie - Paris 20ème

## BABA BAHRI

Epicerie - Paris

## CHAMBELLAND

Boulangerie sans Gluten - Paris 11ème

## FARINES DU PETIT MORIN

Boulangerie - Montreuil

## FERME DE MONTAQUOY

Farines paysannes - Soisy-sur-Ecole

## FERMENTATION GÉNÉRALE

Boulangerie - Paris 11ème

## FLORENT TOUPIN

Boulangerie - Paris 13ème

## FOURNIL ÉPHÉMÈRE

Boulangerie - Montreuil

## GILLES MATIGNON

Moulin - Château-Landon

## LA RUE PALLOY

Boulangerie - Clichy

## MALLE AUX HISTOIRES

Librairie - Pantin

## MAMI

Boulangerie Levantine - Paris 11ème

## PAIN PARIS

Boulangerie - 19ème

## PANE VIVO

Boulangerie - Paris 10ème

## TERROIRS D'AVENIR

Boulangerie - Paris

## YEMMA

Pains Marocains - Paris 11ème

## ET D'AUTRES NOMS À VENIR BIENTOT...



# TABLES RONDES

Gratuit, en accès libre - Les Halles

Samedi et dimanche

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

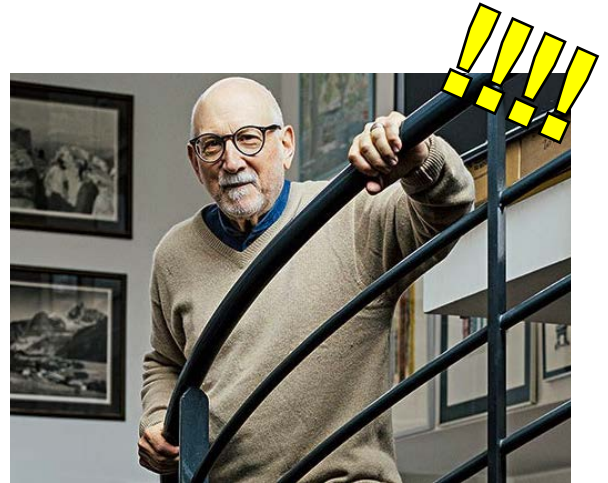
Le samedi comme le dimanche, 4 tables rondes par jour pour pétrir nos réflexions, appréhender le pain de manière totale, confronter les idées et valoriser la chaîne de valeur, des semences jusqu'aux consommateurs et de la conception à la mise en œuvre.

## STEVEN KAPLAN

*Dimanche 11h00 - 12h30*

**CONFÉRENCE EXCLUSIVE**

Steven L. Kaplan est professeur à l'Université Cornell, à Sciences Po et à l'École Normale Supérieure. Il est très probablement le seul historien du pain français au monde.



## Samedi :

### **#1 LA BAGUETTE, ETHNOCENTRISME ET TOTEM COLONIAL :**

**Que se cache-t-il sous ce pur produit français ?**

*Dimanche 14h20 - 15h50*

Présenté par **Farah Keram**

### **#2 LE PAIN DANS LES ARTS :**

**Quand mie devient Muse**

*Samedi 12h40 - 14h10*

Présenté par **Aitor Alfonso**

### **#3 LE RETOUR DU SANDWICH :**

**La faim d'une époque**

*Samedi 14h20 - 15h50*

Présenté par **Nora Bouazzouni**

### **#4 LE PAIN AU RESTAURANT :**

**Une histoire d' dés/amour française**

*Samedi 16h00 - 17h30*

Présenté par **Zazie Tavitian**

## Dimanche :

### **#5 STEVEN KAPLAN :**

**Le Cultivateur, le Meunier, et le**

**Boulangier : hier, aujourd'hui, demain**

*Dimanche 11h00 - 12h30*

Avec et par **Steven Kaplan**

### **#6 LA FEMME DU BOULANGER :**

**De la caisse au pétrin**

*Dimanche 12h40 - 14h10*

Présenté par **Claire Bastier**

### **#7 LE PAIN MÉDITERRANÉEN :**

**Au royaume des céréales, un héritage culturel en danger**

*Samedi 11h00 - 12h30*

Présenté par **Farah Keram**

### **#8 UN MONDE SANS PAIN :**

**Une dystopie culinaire**

*Dimanche 16h00 - 17h30*

Présenté par **Victor Coutard**

# LISTE DES INTERVENANTS CONFIRMÉS

**- Daniel Leader**

*(Boulangier, USA)*

**- Henri de Pazzis**

*(Paysan boulanger, Terre et Blé)*

**- Ouiza Galleze**

*(Philisophe et anthropologue, Algérie)*

**- Claude Fischler**

*(Sociologue)*

**- Manuela Martini**

*(Professeure d'histoire contemporaine)*

**- Claire Escalon**

*(Boulangère, Eléments)*

**- Marie Aline**

*(Journaliste et critique gastronomique)*

**- Alice Tuyet**

*(Co-fondatrice de Plan D)*

**- Claudia Concha**

*(Co-fondatrice de No Diet Club)*

**- Chloé Adelheim**

*(Artiste, design et systèmes alimentaires)*

**- Christel Régis**

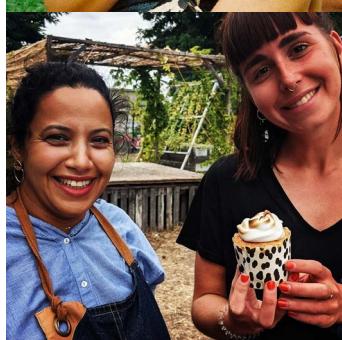
*(Boulangère, Perséphone)*

**- Aziza Gonon**

*(Boulangère, Le monde à portée de pain)*

**- Jules Lavergne**

*(Chef itinérant)*





# BANQUET

Sur réservation - vente en ligne [ICI](#)

2 déjeuners : Samedi et dimanche à 13h00

Menu dégustation 50 euros TTC (vins compris)

**Vie et trépas d'un pain vivant !**

**Un banquet panophile en 6 actes pour apprendre à mettre de l'engagement dans chacun de vos coups de fourchettes.**

Au coeur des vieilles écuries de la Cité Fertile, deux chef.fe.s, **Martin Planchaud**, **Monika Varšavskaja** et un boulanger **Julien Cantenot** ont conçu à 6 mains un festin responsable autour du cycle de la vie du pain.

Venez découvrir leur travail dans un banquet aux allures de performance artistique pour célébrer nos liens, goûter à notre monde et dorloter vos fringales !

**BLÉ**

**FARINE**

**LEVAIN**

**MIETTES**

**LE PAIN DU JOUR**

**PAIN RASSIS**

# BANQUET PAIN



# LE PLUS GROS PTI' DEJ

## DEL MUNDO avec Konbini Food

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

Le peuple au pain sec et à l'eau ? Jamais ! Les 18 et 19 juin prochain, la Fête du pain t'invite dès 10 heures à customiser ton French Breakfast par les pains qui te plaisent le plus. À grands coups de produits locaux à mettre sur et sous tes tartines, le plus gros p'tit dej' del mundo t'offre entre 10 heures et midi une grande tranche de fun, sous perfusion de boissons chaudes et fraîches.



## ATELIER D'INITIATION AU PAIN

## POUR ENFANTS avec Didier Bodelot

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



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  
Samedi et dimanche

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

10 personnes

## SESSION #2

12h30 - 15h30 (3h00)

Pains prêts pour 16h00

10 personnes

## SESSION #3

15h00 - 18h00 (3h00)

Pains prêts pour 18h30

10 personnes



Inscription sur [contact@painpain.fr](mailto:contact@painpain.fr) : avec nom et prénom, numéro de téléphone, jour et créneau désiré.



## FOUR OUVERT

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

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

Samedi et dimanche

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

Samedi et dimanche

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.

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.

# MUSIQUE

Accès libre

Samedi jusqu'à 00h00

Dimanche 20h00

Espace sonorisé par  
High Bass Sound System

-Aurèle

-Marc  
Resplandy

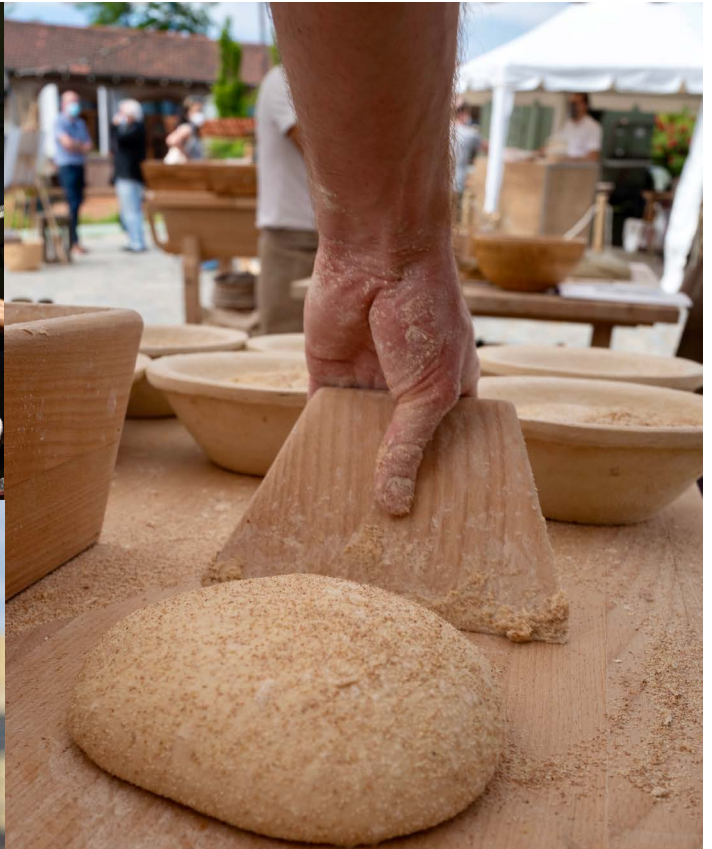
-Loic  
Minel

-High Bass  
Sound System

-Pablo Alto x  
Kleopatra Divine

-Robzay







## **INFOS PRATIQUES**

Un événement en accès libre, samedi 18 et dimanche 19 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](mailto:thomas@painpain.fr)

Justine Pruvot / [justine@gaudina.fr](mailto:justine@gaudina.fr)

