



C'est la
FÊTE DU PAIN !

Fête du Pain 2019

FÊTONS LE SAVOIR-FAIRE
DE NOS ARTISANS BOULANGERS !

24^{ème} édition
Du 13 au 19 mai 2019

Communiqué de presse | 7 mai 2019

FÊTE DU PAIN 2019 FÊTONS LE SAVOIR-FAIRE DE NOS ARTISANS BOULANGERS !

Chaque année, la Fête du Pain met à l'honneur les boulangers et le pain. En 2019, cette semaine de mobilisation, la 24^{ème} du nom, ne pouvait pas mieux tomber, à l'heure où ce métier et ses savoir-faire concourent à une reconnaissance mondiale par l'UNESCO.

Dans toute la France, du 13 au 19 mai, la Fête du Pain sera célébrée en toute convivialité. Fêtons ensemble ce produit incomparable qui fait partie intégrante de notre culture.

Les Français, très attachés à cet aliment emblématique du patrimoine gastronomique, pourront ainsi rencontrer les acteurs de la filière, mais aussi se familiariser avec les techniques du métier de boulanger-pâtissier, garant du maintien des savoir-faire.

Et comme il n'y a pas d'âge pour aimer et consommer du pain, véritable allié nutritionnel, petits et grands sont conviés à toutes les manifestations organisées dans l'Hexagone pour s'instruire, s'initier à l'art du pain et bien sûr... le goûter !

Cet événement annuel est aussi l'occasion de rappeler de façon festive aux consommateurs qu'ils ont tous un boulanger à proximité. La boulangerie : un lieu de gourmandise où se tisse du lien social.

Rendez-vous sur fetedupain.com pour retrouver les animations en régions et [le dossier de presse](#).

La Fête du Pain, une semaine de festivités partout en France afin de valoriser un peu plus encore ce joyau culturel, porteur de valeurs et d'un savoir-faire unique.

Si vous souhaitez interviewer le Président de la Confédération, des Présidents de région, des boulangers...
ou faire des reportages sur les manifestations nationales ou régionales :
Lucile Crouzier : Tél. : 01 53 59 70 82 - l.crouzier@equitable.fr | Equitable, 2, square Pétrarque 75116 Paris

LA FRANCE A DE LA CHANCE, BOULANGER : UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE !

Retrouvez toutes les informations sur boulangerie.org



Observatoire du pain
le pain



Un savoir-faire unique
La France a de la chance



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France
connaître, pratiquer, transmettre