



# LES MOULINS FAMILIAUX

VALEURS D'ARTISANS

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARUTION DU LIVRE *PAINS DE BOULANGERS*,  
DE MOUETTE BARBOFF  
**LES MOULINS FAMILIAUX, PARTENAIRE MEUNIER  
EXCLUSIF !**

**LE 23 NOVEMBRE AUX ÉDITIONS D'ART GOURCUFF GRADENIGO**

**Les Moulins Familiaux, union de quatre meuniers indépendants, ont le plaisir d'annoncer leur contribution exclusive au livre *Pains de Boulangers*. Cet ouvrage vise à mettre l'accent sur la valeur gastronomique des pains, eux-mêmes étroitement associés à la gastronomie régionale, tout en valorisant le métier et le savoir-faire des boulangers, une profession qui revient au-devant de la scène et attire de plus en plus de jeunes.**

Écrit par Mouette Barboff, docteur en ethnologie-anthropologie sociale de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales de Paris (EHESS) et spécialiste du pain de renommée mondiale, *Pains de Boulangers* est une ode aux pains régionaux et à leurs créateurs.

« Nous sommes fiers de faire partie de l'aventure collective '*Pains de Boulangers*', déclare Thomas Maurey, dirigeant des Moulins Familiaux. Nos pains sont emblématiques de l'excellence à la française. Et, en tant que meuniers, nous sommes par définition des passionnés du pain. Nous n'existons que pour l'artisan boulanger : par notre accompagnement étroit dans la création du pain, nous sommes son allié inconditionnel ! ».

Si la baguette parisienne craquante et dorée est l'emblème du pain français, chaque région, ville ou village possède son propre pain, ses produits de terroir, sa gastronomie, son savoir-faire. *Pains de Boulangers* dévoile la gamme des pains de pays, immense depuis le pain brié du Calvados, le pain plié de Morlaix, le chapeau du Finistère, la fouée de Touraine et d'Anjou, jusqu'au tordu du Gers et de Gascogne, au portemanteau de Toulouse, etc.

En présentant ces pains régionaux, *Pains de Boulangers* propose une autre façon d'aborder l'histoire de France, au gré des découvertes et des progrès techniques ; mais aussi, grâce à l'amélioration du niveau de vie, d'évoquer l'évolution du goût, des modes et des tendances culinaires ; en fonction des influences extérieures qui placent la France à la croisée de l'Europe.

*Pains de Boulangers* analyse l'aspect des pains qui n'est jamais le même, entre la galette fine et légère cuite à la fouée sur l'autel du four et les grosses tourtes à croûte épaisse qui réclament plusieurs heures de cuisson. La texture, la densité ou la souplesse de la mie, les couleurs, les odeurs, les saveurs mais aussi les gestes, qui racontent une légende, un mythe, un événement ; sont porteurs d'une mémoire collective qui se perpétue indéfiniment.

Valoriser les pains régionaux, c'est donner la parole à ceux qui les font et n'ont que trop rarement l'occasion de s'exprimer. C'est pourquoi le boulanger est au cœur de cet ouvrage. Il suffit de l'écouter parler de son art, du rôle qu'il occupe au sein du village ou dans son quartier. Des réflexions où transparait tout son amour du pain et du travail bien fait, presque religieux ; des confessions qui s'apparentent parfois à des secrets d'alcôve, lorsqu'il raconte sa vie, la nuit au fournil, seul avec sa pâte.

### **PAINS DE BOULANGERS**

- Format : 22 x 28 à la française
- Nombre de pages : 208
- Nombre d'illustrations : environ 150
- Ouvrage relié
- Traduction : *Pains de Boulangers* sera également publié en anglais afin de permettre une plus large diffusion et d'atteindre un plus grand nombre de lecteurs et amateurs de pains français dans le monde, notamment aux Etats Unis, au Japon et dans bien d'autres pays.
- Prix conseillé : 39€ TTC
- Diffusion : librairies et réseau de la Maison de la presse

### **LES MOULINS FAMILIAUX**

Les Moulins Familiaux sont une union de moulins indépendants qui défendent les valeurs de l'artisan, de l'artisanat, de la proximité et de la transmission de savoir-faire. Composés de quatre membres, les Moulins de Chars, les Moulins de Chérisy, le Moulin Paul Dupuis et les Moulins de Brasseuil, les Moulins Familiaux proposent une pluralité de produits, d'offres et de services rendue possible grâce aux spécificités de chacun.

### **MOUETTE BARBOFF**

Docteur en ethnologie-anthropologie sociale de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales de Paris (EHESS), Mouette Barboff est une spécialiste du pain de renommée mondiale.

Présidente de l'association scientifique l'Europe, Civilisation du pain pendant dix ans, fondatrice et administratrice du site on line, Les Civilisations du Pain, commissaire de plusieurs expositions et coréalisatrice de plusieurs vidéos, elle est l'auteur de nombreux articles et de plusieurs ouvrages parmi lesquels : *Pains d'hier et d'aujourd'hui*, aux Éditions Hoëbeke, Paris (Gourmand Awards 2006) ; *Terra-Mãe-Terra-Pão* (Terre-Mère Terre-Pain), Ancora editora, Lisbonne 2005 ; *O pão em Portugal* (Le pain au Portugal), Inapa, Lisbonne 2008, considéré comme l'un des meilleurs livres de gastronomie.

qui s'exportent » a déclaré Thomas Maurey. Cette farine exclusive sera lancée en novembre pour les clients français des moulins de Chérisy.

---

CONTACT PRESSE  
Anne-Laure Marin  
**06 42 05 09 64**  
annelaure@vingt-quatre.fr

---