

# Newsletter N°1

Octobre 2014



École internationale  
de boulangerie



## LA BOULANGERIE CHAMBELLAND FAIT LE BUZZ À PARIS.

Thomas Teffri-Chambelland et Nathaniel Doboïn ont ouvert la première boulangerie gluten free à Paris en mai 2014.



A la Boulangerie Chambelland: Alain Ducasse, Nathaniel Doboïn et Thomas Teffri-Chambelland

Après plusieurs années de recherches et développement et la création du moulin Chambelland dans les Alpes de Haute-Provence, la boulangerie Chambelland a fait une ouverture remarquable sur la scène parisienne. L'actualité de la boulangerie Chambelland:



## LE MOULIN CHAMBELLAND EST OUVERT: FARINES ET MIX BIO, SANS GLUTEN ET DE QUALITÉ!

Certifiées en bio et garanties sans gluten, les farines sont faites à partir d'une sélection de riz issus de producteurs camarguais et de la plaine du Pô en Italie.

Pour plus de renseignements contacter le moulin Chambelland par mail:  
[hilda@chambelland.com](mailto:hilda@chambelland.com)



Riz Japonica origine Italie, plaine de Voghera

## FORMATION D'ARTISAN BOULANGER BIO: UNE NOUVELLE SESSION EN

2015. Suite au nombre important des demandes d'inscription, l'école vient de mettre en place une session supplémentaire qui se déroulera du 06 avril au 11 juillet 2015.

Pour plus de détails sur la formation, visitez le site internet de l'école  
[www.eidb.fr](http://www.eidb.fr)

## LE COIN DES PETITES ANNONCES

\* **A VENDRE Pétrins à bras plongeants:** L'école internationale de boulangerie vend des pétrins à bras plongeants, type Artoflex, neufs. Marque SALVA- Matériel neuf, livré, garanti un an par le constructeur. 4 778euros TTC  
Plus de détail: [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

\* **RECHERCHE FOUR type soupart ou chevet.** Pour plus de détails: contacter Pascale Ferron [pascale.ferron@neuf.fr](mailto:pascale.ferron@neuf.fr)

\* **RECHERCHE FOUR A PAIN tube annulaire "mannesman" ou "perkins" d'occasion** adapté pour la chauffe au bois. 7 à 10m<sup>2</sup>, enfournement tapis. Possibilité de venir le démonter sur place. Contact: Romain THOMAS en projet d'installation début 2015 en tant que paysan-boulangier en bretagne.  
[romain.thomas@gmx.com](mailto:romain.thomas@gmx.com)

**A VENDRE BOULANGERIE PATISSERIE, Parc des Buttes Chaumont à Paris.** Spécialités de pains bio au levain naturel, sur un four à bois à gueulard. Salon de thé de plain pied. Bail renouvelable en 2018, destination boulangerie-pâtisserie-salon de thé-traiteur. Vendue avec ou sans salariés. incl. un appartement 30M<sup>2</sup>, cave et réserve. Contact: Véronique MAUCLERC.  
Tel: 0612372959.

\* **RECHERCHE BOULANGER(E) SPECIALISE(E) en pain bio:** L'association "au Four et au Moulin", et la mairie, souhaitent la création d'une boulangerie à part entière à Montbrun Lauragais (S.E Toulouse). La commune possède un moulin à vent restauré et un four à bois (à gueulard). Contact: M.le Maire Décio SALEM Tel. : 06 82 30 01 88 / Mail: [deciosalem@montbrun-lauragais.fr](mailto:deciosalem@montbrun-lauragais.fr)\*

# Newsletter N°1

Octobre 2014



École internationale  
de boulangerie



## LE COIN DES PETITES ANNONCES (suite)

### \* RECHERCHE OUVRIER BOULANGER(E)

en Dordogne, participant aux travaux de fabrication de pain au levain naturel et à la farine biologique (pétrissage, façonnage et cuisson au feu de bois), 2j/sem, 80h/mois.

Poss. studio sur place. Contact: Evelyne Boudieux. 05 53 24 00 17/

[boudieux.jacques@orange.fr](mailto:boudieux.jacques@orange.fr)

### \* URGENT RECHERCHE

**BOULANGER(E)** au **fournil de Cauneille (40)**. Travail sur levain liquide, en masse... Poss. de tourner sur les postes de vente et de production. Temps plein en horaires exclusivement de jour, du mardi au samedi. Diff. statuts envisageables.

Contact: Mme BARBIER 06 87 12 60 38 .

[crapahute1975@gmail.com](mailto:crapahute1975@gmail.com)

### \* RECHERCHE VENDEUR VENDEUSE

au **fournil de Cauneille (40)**. 2 marchés locaux /sem+livr. AMAP & Ruches+ vente sur place. Du mardi au samedi.

Contact :Mme BARBIER 06 87 12 60 38 .

[crapahute1975@gmail.com](mailto:crapahute1975@gmail.com)

### \* RECHERCHE PARTENAIRE

**BOULANGER(E)** à **St Julien Montdenis (Savoie)**. Boulangerie Bio, Bâtiment écologique-Four à bois à chauffe directe type Di Fiore 110, 7,5 m2 à 5 portes de 60cm avec enfourneur simple à tréteau.

Travail en fermentation lente à basse température sur levain sauf pour baguettes - Labo neuf - Pétrins à spirale...

Contact: [lepaindejean@gmail.com](mailto:lepaindejean@gmail.com)

## LA FABRIQUE A PAIN A AIX-EN-PROVENCE

### LE MOT DE JEFF:



Jeff Boivin, gérant chez la Fabrique pain

" Avec ses 2 apprentis fraîchement recrutés, la Fabrique à Pain souffle sa première bougie à 9 boulangers et semble désormais incontournable dans le paysage aixois. N'ayons pas peur des mots: le concept transparence-compétence-qualité séduit les aficionados du pain au levain et de la baguette de tradition. A La Fabrique, on est accueilli par le boulanger qui vous présente son pain entre le four et le pétrin; une originalité qui visiblement trouve son public!"

[www.facebook.com/LaFabriqueapain](http://www.facebook.com/LaFabriqueapain)

## APRES LA FORMATION, LA CONCRETISATION:

**Le Fournil éphémère** a ouvert ses portes cet été à Montreuil. Un projet original et prometteur que François Massonnet et Gauthier Vexlard ont réalisé quelques mois après leur formation à l'EIDB.

Découvrez leur projet sur leur site

[www.fournil-ephemere.fr](http://www.fournil-ephemere.fr)

**Le Bar à pain**, une nouvelle boulangerie bio à Marseille.



Les jolies tartines du Bar à Pain

Depuis son ouverture à la fin du mois d'avril, Emmanuel Arnoux satisfait de nombreux palets.

[www.facebook.com/pages/LE-BAR-A-PAIN](http://www.facebook.com/pages/LE-BAR-A-PAIN)

**Le fournil d'Orconiat:** Nous souhaitons une bonne continuation à Hugues Etey suite à l'ouverture de son fournil à Orconte(51) après l'obtention de son diplôme de boulanger bio en avril 2014.

[www.facebook.com/Le-Fournil-Orconiat](http://www.facebook.com/Le-Fournil-Orconiat)