



# SLOW BREAD FESTIVAL

## BORDEAUX - Halle des Chartrons

Bordeaux culture

#édition2

# LE PROGRAMME

### Samedi 4 Octobre 2025

#### OUVERTURE DU FESTIVAL / 15h

##### LA TABLE DES PAINS

DÉCOUVERTES / toute la journée

La table des pains est un espace de dégustation et de partage témoignant de la richesse et de la diversité du vivant. Des pains et des mots invitent à un voyage sensoriel autour de différentes textures, arômes, goûts et histoires.

##### IL PANE HA UN CUORE

EXPOSITION DE COLINE GAULOT / toute la journée

Le pain est une histoire de personnes qui font. Les meunières et les meuniers, les boulangères et boulangers, les mangeuses et les mangeurs.

Ceux qui font craquer les miches pour écouter le bruit, ceux qui retirent la mie pour en faire une boulette et manger séparément la croûte, ceux qui saucent, ceux qui le préfèrent à l'huile d'olive ou avec un bon morceau de fromage.

L'artiste Coline Gaulot propose de se plonger dans le pain à travers des récits à géographies intimes et collectives. Elle récolte ainsi des histoires, des paroles et réécrit ce qu'elle entend, ressent et entrevoit.

#### 15h30 - 17h00

##### RENCONTRE

« REGARDS CROISÉS EN MÉDITERRANÉE : CÉRÉALES ET PAIN AUJOURD'HUI »

Entre grains, mains et mémoire : gestes, récits et pratiques collectives autour du pain naturel, de l'Italie à France.

Des traditions méditerranéennes aux défis contemporains, le pain se raconte comme lien entre communautés et patrimoine commun à préserver.

#### à partir de 16h

##### LES CO-PAINS

ATELIER ENFANTS

L'espace pour les enfants « les co-pains » vise à rapprocher les enfants de la beauté et de la biodiversité des pains. Atelier pâte à sel (dès 4 ans).

#### 17h00 - 18h00

##### LE RENDEZ-VOUS DU GOÛT

DÉGUSTATIONS GUIDÉES

L'atelier du goût propose des outils pour mieux comprendre le pain : le but est d'explorer la diversité culturelle des pains et de leurs ingrédients, de la terre à l'assiette.

#### 18h30

VERNISSAGE

##### IL PANE HA UN CUORE

EXPOSITION DE COLINE GAULOT

### Dimanche 5 Octobre 2025

#### 11h00 - 12h00

##### LE PAIN SE RÉINVENTE

ATELIER / DÉMONSTRATION

Animé par Alessandra Pierini, ambassadrice de la gastronomie italienne en France, cet atelier présentera des recettes pour donner une nouvelle vie au pain, à travers des usages culinaires créatifs.

#### 12h00 - 14h30

##### BANQUET MARE NOSTRUM

PAINS, CUISINES, ARTS

Le Banquet Mare Nostrum est un moment festif et convivial : un banquet à quatre mains préparé par des cuisiniers et cuisinières, boulangers et boulangères engagés dans les valeurs de Slow Food. Installation et performances imaginées et orchestrées par l'artiste Coline Gaulot en collaboration avec Slow Food Cook's Alliance et Slow Wine Coalition.

12€ sur réservation.

(Nombre de places limité. Inscription requise sur le site : [slowbread.fr/festival](http://slowbread.fr/festival))

#### 15h00 - 16h00

##### LES LABORATOIRES - Le pain à la maison

ATELIER PAIN / durée 60 min

Ateliers ouverts à tous pour découvrir et s'initier aux techniques de base de la panification au levain.

#### 16h00 - 17h00

##### LE BAR À LEVAIN

ATELIER ET DISTRIBUTION DE LEVAIN

Découvrez le levain comme à un bar : repartez avec votre levain et apprenez à le conserver et l'utiliser dans vos recettes.



ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE PIZZA ET PANIFICATION NATURELLE  
epppn.fr



Halle des Chartrons  
10 place du Marché des Chartrons