

Vous pensiez tout savoir sur le pain ?

L'épisode 5 du podcast « Chemin de Tables » signé TheFork est disponible !



Pour le nouvel épisode de son podcast “Chemin de Tables”, où il est sujet de terroir, de gastronomie et d’éc-responsabilité, [TheFork](#) met à la main à pâte et part à la découverte des secrets de ce produit présent sur toutes les tables : le pain.

Dans cet épisode, l’un est meunier boulanger, l’autre est cheffe du restaurant gastronomique à Paris, La Scène, récompensé de deux étoiles au Guide MICHELIN. Ce qui les rassemble, c’est leur amour pour le pain, son chant lorsqu’il sort du four et leur engagement pour une alimentation en harmonie avec l’environnement.



“Le pain est un repère. Vous prenez un repas de famille dans lequel il y a quelques tensions. Au début du repas, vous mettez un très beau pain sur la table, vraiment un beau pain qui représente quelque chose de puissant. Vous verrez, l’ambiance ne sera pas la même que quand il n’y’a pas le pain.” **Roland Feuillas, meunier et boulanger**



Episode 5 - Partie 1

Rolland Feuillas - Meunier et boulanger

TheFork est parti à la rencontre de Roland Feuillas et de son moulin. Direction Cucugnan où il a troqué sa casquette d’ingénieur pour retourner au plus près de ce que nous offre la nature. Pour Chemin de Tables, il nous partage ses connaissances sur l’histoire du pain, son cheminement personnel, et son parcours à la recherche de blés anciens pour en faire des farines vivantes, parfois surprenantes, toujours indomptables.



“Au quotidien, on voit bien qu’il est vivant. On voit bien que d’un jour à l’autre, il n’a pas le même caractère, il ne se dompte pas de la même manière et c’est ça qui est assez fascinant.”

Stéphanie Le Quellec - Cheffe du restaurant 2* La Scène



Episode 5 - Partie 2

Stéphanie Le Quellec - Cheffe du restaurant 2* La Scène

A Paris, TheFork a ensuite rencontré Stéphanie Le Quellec, cheffe du restaurant doublement étoilé, La Scène à Paris. Pour Chemin de Tables, elle nous raconte son parcours, sa cuisine et son envie lointaine de faire du pain. C’est le confinement qui lui aura donné l’occasion de se lancer dans une confection de pain maison. Elle a choisi les farines de Roland Feuillas, avec qui elle entretient une amitié nouvelle et profonde, et c’est Pierre Chirac, son chef pâtissier, qui pétrit chaque jour avec dextérité son pain vivant. Indomptables, les blés anciens demandent humilité et pratique, même aux cheffes les plus expérimentés.

Bienvenue dans l’épisode 5 de Chemin de Tables, podcast food signé TheFork.

Le podcast « Chemin de Tables » est à retrouver sur toutes les principales plateformes d’écoutes : Spotify, Deezer, Apple Podcast... Rendez-vous très prochainement pour le dernier épisode de la saison. Indice : TheFork est parti à la Rochelle à la rencontre de ceux qui préservent l’océan.

A propos de TheFork

“TheFork, on se fait un resto ?”

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec 20 millions d’avis, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d’optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d’améliorer le service et les revenus.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu’à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 934 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l’organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com, and www.viator.com.