



METTEZ LA MAIN A LA PÂTE : REJOIGNEZ L'AVENTURE FARINEZ'VOUS EN DEVENANT SOCIÉTAIRE!



Je souscris

Coopérative locale, inclusive et solidaire, recherche nouveaux sociétaires pour se développer

Une première augmentation de capital a eu lieu fin 2013 pour participer au financement de l'ouverture d'une 2ème boulangerie, dans le 13ème à Paris. Près de 50 personnes ont répondu à l'appel et sont alors devenues sociétaires de la coopérative, rassemblant 80 000€ en 2 semaines !

Nous pensons que c'est un bon début... mais il nous reste encore du pain sur la planche : nous avons plein d'idées pour continuer à innover dans le social et le durable, et pour ce faire, nous avons besoin de vous !

Aujourd'hui, nous vous offrons une deuxième chance de rejoindre notre projet local, inclusif et solidaire, en ouvrant notre capital aux nouveaux sociétaires.

Notre objectif est cette fois-ci de réunir 250 000€, pour développer notre école, accueillir plus de stagiaires et soutenir l'inclusion en boulangerie.

Si vous souhaitez en savoir plus, rendez-vous sur notre [site](#) ou notre [page LinkedIn](#).



Notre boulangerie-école a ouvert ses portes au 74 rue Clisson, Paris 13

Notre troisième boulangerie a ouvert ses portes fin mars, au 74 rue Clisson, 75013 Paris ... et nous ne sommes pas peu fiers du résultat !

Qu'est que vous y découvrirez?

Une salle au mobilier chiné, avec une équipe agrandie et gonflée à bloc !



Un jardin aménagé peut accueillir une vingtaine de personnes : une invitation à la gourmandise et à la convivialité pour la belle saison.



Les produits Farinez'vous : venez les déguster, vous nous en direz des nouvelles ...



Ce nouveau lieu abrite aussi notre Ecole de boulangerie, ce qui nous permettra d'avoir notre propre fournil & boutique d'application, et de tripler le nombre de stagiaires formés en 2022.

En savoir plus sur nos

formations...



Du nouveau dans notre gamme

Arriver à concilier le 100% fait-maison, nos choix éthiques et le plaisir des papilles ?

Cela demande beaucoup de jus de cerveau, mais nous sommes ravis du résultat.

A l'ardoise: des brioches au levain, un pain 100% seigle (farine & levain de seigle) à tomber, des salades de pâtes réconfortantes à déguster chaudes ou froides ...



Et depuis quelques semaines, un petit nouveau dans notre gamme de snacking salé : un sandwich vegan 100% maison au pâté végétal lentilles et oignons, accompagné de cornichons !

A alterner avec son cousin végétarien Cantal AOP, moutarde, pousses d'épinards !



Logistique douce

Pour effectuer nos livraisons inter-boutiques, Farinez'vous a fait le choix du zéro émission de CO2.

Toutes nos livraisons sont effectuées avec un triporteur électrique, qui nous a été fourni par le programme [Vlogistique](#).

Découvrez 3 membres de l'équipe



Nathalie

Vendeuse & Formatrice
19 rue du Château des
Rentiers

Moussa Hassan

Aide-boulangier

Mamoudou

Aide-tourier & baguetier

Et pour finir... une petite recette vegan et sans gluten : la socca



Connaissez-vous la socca, spécialité niçoise, crêpe à la farine de pois chiche ?
A déguster chaude, avec les doigts, à la sortie du four, nature ou garnie d'herbes et de légumes de saison !

Mélangez 250 gr de farine de pois chiche + 50 cl d'eau + 1 cc de sel pour obtenir une pâte homogène. Couvrez d'un film et laissez reposer 24 heures dans un endroit tempéré : la pâte va devenir un peu mousseuse et dégager une bonne odeur de levain !

Le lendemain, ajoutez 5 cl d'huile d'olive et mélangez bien.

Préchauffez votre four, huilez une plaque de cuisson et faites-la chauffer 10 minutes.

Puis sortez la plaque, versez-y une couche de 3mm d'épaisseur de la préparation. Enfournez pour environ 5 minutes, jusqu'à ce que la socca soit bien dorée, même un peu brûlée par endroits sur les cloques.

Coupez en parts et dégustez après avoir ajouté quelques tours de moulin à poivre.