



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA PANETIÈRE DES HAMEAUX, BOULANGERIE BIO ET
ARTISANALE FÊTE SES 10 ANS

De nombreux événements prévus en octobre et novembre

Créée en 2011 à Pornic en Loire-Atlantique pour offrir au consommateur du goût, de la qualité, de l'artisanat et de la proximité, La Panetière des Hameaux fête cette année ses dix ans d'existence ! Une décennie remplie de succès, que l'équipe de la boulangerie compte célébrer dignement en octobre et novembre prochain.



UNE AVENTURE COMMENCÉE

il y a dix ans à Pornic

L'aventure familiale naît d'une passion pour cet aliment primaire présent sur nos tables quotidiennement. « *Manger du bon pain bio, frais du jour* » voilà ce qui motive Jacky Allonville à se lancer dans la création d'une boulangerie, sans être boulanger. Un challenge qui a été mené sans transiger sur ses valeurs.

Dans un monde où tout va vite, la famille Allonville a fait le choix de travailler le levain en fermentation longue. Cet ingrédient vivant et ancestral, permet à la pâte de se développer dans les meilleures conditions et d'apporter au pain une croûte croustillante, des arômes incomparables, une mie généreuse, une conservation longue et une digestion facile.

La boulangerie artisanale de Pornic ouvre ses portes en 2011, avec une volonté de sélectionner les meilleures matières premières 100% bio et au maximum locales, dans le respect des techniques boulangères ancestrales, garantes du goût et de la santé.



La Panetière des Hameaux s'adresse aux particuliers en direct de la boulangerie, aux entreprises, comme le réseau de magasins Les Hameaux Bio Biocoop de Pornic, Trignac, Guérande, Saint-Nazaire, Nantes et Pornichet, La Baule, le Pouliguen et de Saint Joseph de Porterie, aux collectivités et aux restaurants d'entreprise.

En 2017, ouvre une boulangerie à Nantes. La même année, le « Petit Nicolas » est élu 6e meilleur pain bio de France au concours national des pains bio 2017. En 2019, c'est la consécration avec la sélection de La Panetière des Hameaux par le guide de renom, Gault & Millau. La boulangerie artisanale profite de cette année pour se refaire une beauté. Elle se dote ainsi d'une architecture intérieure qui se veut à l'image de ses pains : moderne et authentique.

2021 signe le développement de La Panetière des Hameaux sur les marchés de Loire-Atlantique, mais est également une année festive puisque la boulangerie célèbre ses dix ans !

OCTOBRE ET NOVEMBRE 2021 : *deux mois d'évènements*

Dix ans d'existence que La Panetière des Hameaux compte bien célébrer avec une décoration et de nombreuses animations à l'image des valeurs de la boulangerie : le bio, le goût, le local, l'artisanat et l'anti-gaspillage.

Côté décoration, une rétrospective de photos et d'anecdotes retraçant les dix ans de La Panetière des Hameaux sera installée au sein de la boulangerie pornicaise. De plus, des fanions et des compositions de bouquets de blés de la fleuriste nantaise : [L'atelier Aimer](#), compléteront la décoration.

Côté animation, l'équipe proposera la dégustation de nouvelles recettes ainsi que des jeux concours directement en boulangerie, mais aussi sur les réseaux sociaux. À gagner : un vélo électrique (assemblé en France) et un dîner dégustation en six services pour deux personnes et un panier garni en collaboration avec un acteur de la restauration bio locale, gourmande et engagée : l'Éco-Domaine La Fontaine à Pornic.





TROIS ÉVÉNEMENTS à noter à l'agenda

Une conférence de presse destinée aux journalistes aura lieu le **vendredi 8 octobre à Pornic de 11h00 à 13h00**. Sur la première heure, plusieurs intervenants prendront la parole. Quentin Allonville présentera la boulangerie, ses valeurs et son développement. Aurélien, boulanger de l'équipe, interviendra sur le levain, l'artisanat et sur son métier. Enfin, François Giraudineau parlera de son métier de minotier, de la filière bio et locale Grenier Bio d'ici et de sa collaboration avec La Panetière des Hameaux. Sur la dernière heure, un membre de l'équipe proposera une visite du fournil de la boulangerie de Pornic.

Des visites du fournil vont également être organisées pour le public. Au programme : histoire de la boulangerie et des explications sur le savoir-faire artisanal des différentes étapes de la panification avec notamment le matériel et la spécialité de la maison, le levain. À la fin de chaque visite, des quiz permettront aux visiteurs de gagner des lots 100 % bio et gourmands.

Ces visites auront lieu les **mercredis 6 et 13 octobre et les samedis 9 et 16 octobre de 14h00 à 17h00** (cinq sessions de 30 minutes). L'inscription se fait directement à la boulangerie de Pornic ou par téléphone au : 02 40 64 64 44.

Des ateliers d'échanges autour de la fabrication du pain vont également être organisés. Le public pourra découvrir le travail des boulangers et s'essayer à la fabrication de pain. Ces ateliers pourront accueillir cinq personnes et se dérouleront, sur inscription, les **samedis 6 et 20 novembre de 14h00 à 16h30**.



LES VALEURS DE *La Panetière des Hameaux*

Les Panetières des Hameaux, c'est avant tout une histoire de passionnés, réunis autour d'une vision commune.

« Nous voulons développer ensemble, et localement, des boulangeries bio à travers le monde, et commercialiser d'excellents produits, de qualité constante, aux valeurs nutritives prouvées, tout en maximisant les intérêts des parties prenantes. »

JACKY ALLONVILLE

Derrière les pains de La Panetière des Hameaux, il y a des hommes et des femmes, un savoir-faire et une réelle envie de participer au développement d'un pain bio de qualité. La boulangerie se donne pour mission de pérenniser le savoir-faire boulanger français, et de contribuer au bien-être de ses clients, de ses équipes et de l'environnement. Elle a donc fait le choix de développer des recettes de pains avec des céréales de la région Pays de la Loire.



POUR EN SAVOIR PLUS

Site web La Panetière des Hameaux :
<https://lapanetieredesameaux.fr>
