

L'EUROPE, CIVILISATION DU PAIN

FÊTE SES DIX ANS

1999-2009

Siège Social

Fondation Maison des sciences de l'homme
54 boulevard Raspail
75270 Paris cedex 06

Adresse postale

6 rue Meynadier
75019 Paris

Contact

01 42 03 49 69
mouette.barboff@wanadoo.fr

OUVRAGES

(dans le cadre de l'association et personnels)

Les Meuliers, Meules et pierres meulière

Ouvrage collectif Agapain (L'Europe, Civilisation du Pain / Agapi)

Ed. Presses du Village, Etrépilly, avril 2002, 278 pages

Meules à grains

Actes du colloque international de La Ferté sous Jouarre

Comité de publication : Mouette Barboff, François Sigaut, Cozette Griffin-Kremer et Robert Kremer

Ed. Ibis Press /MSH de Paris, Paris, mai 2003, 470 pages

Terra Mãe Terra Pão (publication personnelle)

Ouvrage illustré , version modifiée du catalogue Terra Mãe Terra Pão.

Âncora Editora, Lisbonne, décembre 2005, 198 pages

Lancement à la Fnac Colombo de Lisbonne, à Montemor o Novo et dans une boulangerie du Bairro Alto de Lisbonne.

Pains d'hier et d'aujourd'hui (publication personnelle)

Ouvrage illustré sur les pains régionaux français

Album relié sous jaquette, 160 photographies, format 24x28,7

Ed. Hoëbeke, Paris, septembre 2006, 144 pages en couleurs

Prix Gourmand, Gourmand Awards 2006/2007 en France. Nominé pour représenter la France à Pékin en 2008 (année Olympique)

“Mouette Barboff is one of the top two or three experts in bread in France. Her book on past and present bread is a serious and easy to read view of the status of bread in the food culture”.

O pão em Portugal. O livro que cheira à pão (publication personnelle)

(Le pain au Portugal. Le livre qui sent le pain)

Ouvrage illustré sur les pains régionaux portugais

Album relié sous jaquette, grand format (25x32)

Edições Inapa, Lisbonne, décembre 2008, 144 pages en couleurs

EXPOSITIONS

Le banquet de l'Humanité (1998) (participation en tant que chercheur)
Sélection et prêt d'une série de diapositives sur l'alimentation portugaise destinées au diaporama (support CD), du «*Banquet de l'Humanité*», deuxième partie de l'exposition permanente de l'Agropolis Museum de Montpellier
Exposition inaugurée en 1998

Le maïs: de l'or en épi (1998) (participation en tant que chercheur)
Participation à la réalisation de l'exposition «*Le maïs: de l'or en épi*» en tant que responsable scientifique de la partie consacrée au Portugal.
Exposition commanditée par l'Ecomusée de la Bresse Bourguignonne
Prêt d'objets, de photos; légendes et texte figurant dans le catalogue.
Exposition inaugurée en Juin 1998

Pain et Fécondité au Portugal (2000)
Commissaire scientifique de l'exposition.
Présentation d'une soixantaine de photos 50x70, en noir et blanc et en couleurs réalisée avec l'appui de la Maison des Sciences de l'Homme, l'Institut Camões et la Coordination des Communautés Portugaises de France. Réalisation d'une brochure d'accompagnement.
Exposition inaugurée dans le Grand Hall de la Maison des Sciences de l'Homme en novembre 2000.
Présentée à l'Hôtel de Ville de Paris en Octobre 2001
Présentée à Lisbonne au Couvent du Beato en 2004 et 2005
Présentée à Porto lors du Festival Européen du Pain organisé au Palais de cristal en avril 2007.

Les Maîtres Boulangers d'hier et de demain (2001)
Commissaire de l'exposition
Présentation d'une trentaines de panneaux photos 50X70 en noir et blanc et en couleurs, financée en partie par le Syndicat Patronal de la Boulangerie de Paris.
Exposition inaugurée sur le Parvis de l'Hôtel de Ville de Paris en mai 2001.
Présentée à Européen 2002, à Lisbonne en 2004 et au Moulin de Hauville en 2007

Les Maîtres de la Meulière (2002)

Commissaire de l'exposition.

Exposition présentée en avant-première à la Maison des Sciences de l'Homme de Paris, en présence de Maurice Aymard (Administrateur de la MSH) et de Marie Richard (Maire de La Ferté sous Jouarre).

Exposition présentée par la suite à La Ferté sous Jouarre lors du colloque international de 2002 et à l'occasion de plusieurs autres manifestations sur le patrimoine, autour de l'industrie meulière.

Civilizatia Pâinii (Civilisation du Pain) (2004-2007)

Pratiques et rites agraires dans le sud de la Transylvanie

Exposition temporaire réalisée par le Musée d'Ethnologie de Brasov en Roumanie, sous l'égide de *L'Europe, Civilisation du Pain*.

Exposition itinérante (Croatie en 2008, Pologne en 2009)

Timbres sur le cycle du Pain (2007)

Collection de timbres légendés réunis sous forme d'exposition par René Darsch, membre de notre association, lequel nous a aimablement proposé d'en faire une copie couleurs.

VIDÉOS

Les pains en Europe

Réalisation d'une vidéo de 7 minutes intitulée: «*Le Pain en Europe*»

Conception et sélection des photos.

Vidéo financée par le Salon International EUROPAIN 99

Colloque International sur l'industrie meulière (2002)

Tournage d'une vidéo pendant le colloque de La Ferté sous Jouarre en mai 2002, par les Archives Audiovisuelles de la Recherche (AAR)

Film en ligne sur le web de la Fondation Maison des Sciences de l'Homme

Fondation Calouste Gulbenkian (Paris, mars 2008)

Tournage d'une vidéo par les Archives Audiovisuelles de la Recherche (AAR) à l'occasion d'une conférence sur le thème du pain

(en ligne)

Salon Mondial du Pain (Parc des Expositions, mars/avril 2008)

Tournage d'une vidéo en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la Recherche sur le stand des Moulins Bourgeois.

Remise de la Coupe du Monde.

Moulins Bourgeois (18 avril 2008)

Tournage d'une vidéo en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la recherche aux Moulins Bourgeois en Seine et Marne

Boulangerie, minoterie, moulin à eau restauré par l'entreprise

Interview de plusieurs personnes

(en ligne)

Fête du Pain à Paris (parvis de Notre Dame, 19 mai 2008)

Interview de plusieurs personnalités, des compagnons, des exposants, et des boulangers bretons, délégation invitée.

Ambiance générale de la fête.

Tournage d'une vidéo en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la Recherche le dernier jour de la manifestation.

Au vieux four (Tours, 2 juin 2008)

Tournage d'une vidéo en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la Recherche dans une boulangerie équipée d'un four à bois. Fabrication de plusieurs pains régionaux réalisés par Jacques Mahou, (MOF).

Tournage réalisé en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la Recherche (AAR/FMSH, Paris)

Portugal (9-15 juin 2008)

Tournage de plusieurs vidéos :

Confection du pain de maïs domestique (Alto Minho)

Confection du pain de blé domestique (Alentejo)

Magasin spécialisé dans les produits de terroir

Minoterie *Nacional* à Lisbonne

Fête de Saint Antoine à Lisbonne

Interview d'ouvrières agricoles d'une coopérative ayant participé à la Réforme Agraire

Tournages réalisés en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la Recherche (AAR/FMSH, Paris)

LABEL

Label: «*L'Europe, un Patrimoine Commun*» (Paris, février 2000)

En raison de sa vocation européenne et suite au dossier de candidature élaboré conjointement avec l'Ecomusée du Perche pour l'organisation d'une manifestation autour du pain, notre association a obtenu le label «*L'Europe, un Patrimoine Commun*».

VOYAGE

Voyage d'étude au Portugal (Douro, Minho, 19-23 septembre 2007)

Organisation d'un voyage dans le nord-ouest du Portugal, destiné à une quarantaine de chercheurs français membres de trois associations : L'Europe, Civilisation du Pain ; la Société d'Ethnozootechnie, l'Association Française des Musées d'Agriculture.

COLLOQUES

Organisation du Colloque international de La Ferté sous Jouarre (2002)

Capitale mondiale des meules, du 16 au 19 mai 2002

Colloque organisé par notre association avec l'appui de la Maison des Sciences de l'Homme, la Municipalité de La Ferté-sous-Jouarre et le Conseil Général de Seine et Marne

Organisateurs: Mouette Barboff (anthropologue, présidente de L'Europe, Civilisation du Pain) et François Sigaut (Directeur d'Etude à l'EHESS).

40 intervenants, 16 pays représentés, 150 participants (institutions, représentants de musées, chercheurs en Sciences humaines, membres des Fédérations des Amis des Moulins, meuniers et minotiers, techniciens, boulangers, Fertois intéressés par ce colloque destiné entre autre à valoriser le patrimoine de La Ferté).

Publication de deux ouvrages (livre sur Les meuliers 2002 et les Actes du colloque 2003). Réalisation d'une exposition sur les carriers et les meuliers

Colloque filmé et visible sur le web de la FMSH

La Ferté sous Jouarre (suite)

En 2006, création d'un pôle de recherche et de conservation du patrimoine meulier.

En tant qu'organisatrice du premier colloque international sur l'industrie meulière, Mouette Barboff est sollicitée pour être membre fondateur de ce projet destiné à mettre en réseau des partenaires intéressés par l'industrie meulière, en France et ailleurs.

Organisation d'une journée de sensibilisation le 25 février 2005, avec la participation de la Municipalité, du Conseil Régional d'Ile de France, du Conseil Général de Seine et Marne, de la Commission Départementale du Tourisme de Seine et Marne.

Rédaction des statuts de l'association en novembre 2006

Plusieurs projets suggérés par Mouette Barboff à la Municipalité ont été réalisés ou sont en cours de réalisation :

Rachat par la Municipalité des collections de Jacques Beauvois en 2006

Inventaire de la collection Beauvois en 2008

Recherche d'un espace pour abriter ces collections, faire un centre de documentation et créer un lieu de mémoire (en cours d'acquisition).

Rappel : le colloque de 2002 a donné suite à un second colloque à Grenoble en 2005 et à un troisième à Rome en 2009.

MANIFESTATIONS

Mairie du 19 Ardt. (Paris, avril 1998)

Dans le cycle des conférences de la Mairie du 19 ardt , présentation d'une communication intitulée: «*Conversation autour du Pain*», avec la participation du Professeur Calvel, de Jacques Mabilbe Président de l'Amicale des boulangers du XIX e Ardt. et. deux Compagnons Boulangers.

Le Compa, (Chartres, dimanche 21 janvier 1999)

Présentation d'une conférence sur «*Les pains régionaux et rituels*» au Musée Le Compas de Chartres, dans le cadre d'une exposition temporaire intitulée: «Comme dans un moulin»..

L'association propose aux organisateurs d'inviter la Minoterie Viron qui se trouve à proximité du musée.

EUROPAIN 99 (Villepinte, février 1999)

Exposant invité du Salon International de la Boulangerie-Pâtisserie EUROPAIN 99 à Villepinte en Février 1999

Présentation d'une collection de bouquets de moissons; de cartes postales en noir et blanc sur le Portugal; d'ouvrages scientifiques, de revues professionnelles. Projection d'une vidéo sur «*Les pains en Europe*».

Participation à une conférence-débat sur les pains en Europe.

Réalisation d'une enquête avec les étudiants en BTS Commercial du Lycée Bergson, pendant toute la durée du Salon

4ème Encontro da farinha (Tábua, Portugal, 9 mai 1999)

Rencontre organisée par la Municipalité de Tábua et l'Association des Boulangers de Tábua.

A la demande du Maire M. Portela, j'ai eu l'honneur d'inaugurer le Monument au boulanger «*Monumento ao Padeiro*» dans le village de Meda de Mouros, le

Festival Européen du Pain (Brantôme, Juillet/Août 1999)

Participation de l'Association *L'Europe, Civilisation du Pain* au festival.

Parmi les pays invités, deux délégations portugaises (14 personnes) contactées par notre association, l'une en provenance de Porto, l'autre de Coimbra. 1999,

CNIT (Paris, décembre 1999)

Participation à la conférence de presse et à la Conférence-débat sur le thème «*le pain et la santé*» organisée au CNIT, dans le cadre d'une campagne d'information intitulée «*aliment santé, aliment plaisir*», organisée conjointement par la Fondation pour la Recherche Médicale, le Comité Français d'Education pour la Santé, les Laboratoires Fournier, spécialistes dans le traitement des maladies liées aux troubles lipidiques.

Fête du pain et du vin (St Fargeau Ponthierry, avril 2000)

Participation à la manifestation associée au Xe anniversaire du jumelage entre St Fargeau Ponthierry et Vila Nova de Famalicão (Portugal).

Animation et présentation d'une exposition de photographies sur le Portugal.

Ecomusée du Perche (Ste Gauburge, mai 2000)

Organisation d'une fête du pain avec la participation de trois pays européens: l'Allemagne, l'Italie, le Portugal. Présentation d'une conférence sur le pain. Présentation d'une exposition de photographies sur le pain dans les trois pays concernés.

Fête du Pain (Poillé-sur-Vègre, 21 mai 2000)

Présentation d'une conférence sur le pain et diaporama

Confection de pains cuits dans le four communal

Dégustation de pains et autres produits du terroir

Fête du Pain (Paris, 13, 14, 15 mai 2000)

Habituellement consacrée à la baguette parisienne, la Fête du Pain s'est déroulée pendant quatre jours sur le thème «*Le pain et l'Europe*», l'idée étant d'inviter des délégations de boulangers des différents pays de la Communauté européenne et de faire découvrir au public parisien des pains et des spécialités des pays représentés.

Co-organisatrice de la manifestation, notre association a fait venir 8 délégations de boulangers en provenance d'Allemagne, Danemark, Finlande, Grande-Bretagne, Grèce, Pays-Bas, Portugal, Suède.

Nous avons bénéficié d'un stand sur le Parvis de l'Hôtel de Ville de Paris, notre présence ayant pour objectif de valoriser la Culture du Pain.

Les Entretiens de Nutrition de l'Institut Pasteur (Lille, 15 juin 2000)

Au cours d'une journée consacrée au pain: «Le pain, aliment santé, aliment du passé et du futur», présentation d'une communication intitulée «Le pain: entre tradition et culture».

Congrès de boulangers (Metz, 2000)

Manifestation organisée par les GIE Inter-Farine

Présentation d'une communication intitulée: «Le pain, aliment d'avenir»

Semaine du goût (Semur en Auxois, 17 octobre 2000)

Présentation d'une communication l'occasion de la semaine du goût organisée par le centre social sur le thème «Le pain et le fromage».

Compagnie de la Bégaudière (Breuillet, 24 novembre 2000)

Présentation d'une conférence sur le pain.

Université du temps libre (Maintenon, 30 novembre 2000)

Conférence sur le pain, projection de diapositives.

Fête du Pain (Paris, les 12-13-14-15-16 mai 2001)

Présentation de l'exposition intitulée: «Les Maîtres Boulangers *d'hier et de demain*» sur le Parvis de l'Hôtel de Ville de Paris,

Fête du Pain (Sparte, Grèce, 20 mai 2001)

Présentation d'une conférence intitulée : « Du culte du blé au culte du pain » à l'occasion de la Fête du Pain, organisée par Nicolas Mazi en collaboration avec la ville de Sparte et les professionnels de la filière farines-pains.

Voyage et séjour financés par les organisateurs et M. Papaemmanuel de la Compagnie Lesaffre à Athènes.

Les produits de la ferme (Rueil Malmaison, 5,6,7 octobre 2001)

Dans le cadre de cette manifestation, la Municipalité de Rueil Malmaison nous invite à participer et à présenter divers types de pains.

Exposition de photos et de pains décorés. Dégustation de pains rustiques et biologiques confectionnés par le Compagnon Gérard Meunier.

Préparations sucrées et salées confectionnées par le Compagnon Jacques.Tapiau.
Opération «tartines» : vente de tartines de toutes sortes (au beurre, au miel, à la confiture, au chocolat à l'ancienne, au pâté, rillettes, etc.).

La semaine du Goût (Courbevoie, 18 octobre 2001)

Dans le cadre de la manifestation intitulée «Bon comme du Bon Pain» organisée à Courbevoie pendant la Semaine du Goût du 15 au 22 Octobre 2001, nous sommes invités à présenter l'exposition «Les Maîtres Boulangers *d'hier et de demain*» avec dégustations de pains.

Conférence-diaporama de Mouette Barboff sur la diversité des pains en France et conférence de Gérard Meunier sur le goût du pain.

Maire du 19 Ardt (Paris, novembre et décembre 2001)

Présentation de l'exposition «Les Maîtres Boulangers *d'hier et de demain*» du 30 Novembre au 17 Décembre 2001, dans le Hall principal de la mairie..

Le 13 Décembre, conférence intitulée «Les pains d'hier et d'aujourd'hui», avec la participation de Jacques Mabile, et Régis Villoteau. Exposition et dégustation de pains offerts par les boulangers du quartier. Verre de l'amitié.

EUROPAIN 2002 (Villepinte)

L'association est accueillie et partage le stand des Compagnons du Devoir.

Participation d'étudiants en BTS commercial du Lycée Bergson.

Présentation de l'exposition «Les Maîtres Boulangers *d'hier et de demain*» qui emporte un énorme succès.

Le Portugal et les pays lusophones (Landes, Juin 2002)-

Manifestations organisées par le Conseil Général des Landes et la Médiathèque Départemental, de février à juin 2002.

Notre association est invitée à présenter l'exposition «Pain et Fécondité au Portugal» et une conférence diaporama sur les pains au Portugal.

Quinzaine de la Qualité de la Vie (Eragny, novembre 2002)

Dans le cadre de la manifestation organisée par la ville d'Eragny sur le thème : Les pains et les céréales :

Inauguration de l'exposition «Pains d'Europe». Conférence diaporama sur les pains régionaux français

XIe Rencontres de Nacional, (Lisbonne, Portugal, Janvier 2003)

Présentation d'une conférence intitulée : « La promotion du pain en France », au Couvent du Beato. Autre invité Edouard Raymondis qui brosse un portrait de la commercialisation du pain en France .

Fête du Pain (Ile Maurice, mai 2003)

Mouette Barboff est invitée d'honneur de la fête, du 11 au 18 mai 2003.

Présentation d'une conférence sur la fabrication du pain à l'Alliance Française destinée aux élèves

Présentation d'une conférence intitulée : « Le pain, un aliment de prestige » à l'Ecole Hôtelière, destinée aux chefs et professionnels du pain.

Présidente du jury d'un concours de pains et de préparations à base de céréales.

Voyage et séjour financés par l'Alliance Française, le Centre Culturel Charles Beaudelaire, les Moulins de la Concorde, Management and development Company Ltd, avec le concours de France Export Céréales.

Festa do Pão, (Lisbonne, 25-26-27 mars 2004.)

Première Fête du Pain organisée par Céréalis, Couvent du Beato.

Présentation de deux expositions photographiques et d'une collection de bouquets de moisson.

Fête du Pain (Plouguenast, 13, 14 mai 2005)

Présentation d'une conférence intitulée : « Le pain de notre enfance ».

Visite d'un moulin à vent dans les Côtes d'Armor, promenade en mer et rencontre avec plusieurs personnalités de la région.

Mouette Barboff est hébergée par Christian et Christine Caille, à la Pervençère.

Concours de pains normands (Avenay, 18, 19 juin 2005)

Participation à la fête et au concours des pains normands à Avenay.

Mouette Barboff, invitée par le président de la fête et le président du syndicat patronal de la boulangerie, fait partie des membres du jury.

Festa do Pão (Lisbonne, 7, 8, 9 juillet 2006)

Mise à disposition d'un stand au Couvent du Beato pour la deuxième édition de la Fête du Pain.

Présentation d'une exposition.

Conservatoire des meules et pavés (Epernon 13 juillet 2005)

Inauguration du Conservatoire des meules et pavés d'Epernon.

Au dire des responsables, si le Conservatoire a pu bénéficier du soutien et d'une aide financière importante des autorités locales, c'est en grande partie grâce au succès du colloque de La Ferté sous Jouarre de 2002.

Fête du Pain (Plouguenast, 13 mai 2006)

Présentation d'une conférence sur les pains régionaux français avec projection de diapositives.

Fête du Pain (Paris, 18-21 mai 2006)

Fête organisée sur le parvis de Notre Dame.

Thème retenu cette année : « les tartines », un succès qui n'a pas démenti celui de notre association à Courbevoie.

Primeiro Forum Insular de Panificação (Madère, 20 octobre 2006)

Premier forum de panification organisé à Madère par la Sociedade Insular de Moagens, S.A (SIM)

Mouette Barboff est invitée à présenter une conférence intitulée : « A importância do Pão para a humanidade » (Importance du pain pour l'humanité), avec projection d'images

Au programme du forum, un cours de panification et un concours de pains

Journée consacrée au Paillasse de Lodève (Montpellier, 30 novembre 2006)

Cette journée organisée à l'Agropolis Museum, a réuni plusieurs confréries de la région, dont celle du pain.

Présentation du livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ». Conférence et projection d'un film sur le Pain Paillasse de Lodève .

Cérémonie du Xe Chapitre de la Confrérie des Pastaires et des Tastaïres, comprenant plusieurs intronisations dont celle de Mouette Barboff.

Buffet

Bibliothèque de Tours (Tours, 16 février 2007)

A l'occasion d'une exposition sur le pain réalisée et présentée à la bibliothèque, conférence sur les pains régionaux français accompagnée d'une projection de diapositives et de la signature du livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui », avec la participation du boulanger Meilleur Ouvrier de France, Jacques Mahou

Festival Européen du Pain (Porto, avril 2007)

Festival organisé par l'association AIPAN dans le Palais de Cristal de Porto. (manifestation qui s'inscrit dans la prolongation du Festival de Brantôme et de l'invitation par nos soins des boulangers portugais en France).. Présentation de l'exposition Pain et Fécondité au Portugal
Présentation du Livre Terra Mãe Terra Pão sur le stand d'APIM

Le Mans Metropole (Le Mans, 13 mai 2007)

Fête du Pain organisée dans le cadre des animations de l'Arche de la Nature, présentation de trois conférences, d'un diaporama et du livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ».

XIIe Fête du Pain (Paris, 17-21 mai 2007)

Fête du pain présentée devant le parvis de Notre Dame de Paris.
Stand de présentation du livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ».

La Journée des Moulins (Haute Normandie, 24 juin 2007)

Comme chaque année, la Journée des Moulins a eu lieu le 24 juin.
L'association Le moulin de Pierre (Hauville) invite l'association à présenter l'exposition « Les Maîtres Boulangers d'hier et de demain » ; et le livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ».
Jean François Osmont (boulangier de Rouen), nous fait des pains traditionnels normands (le pain brié en long et en rond ; la régence ; la gâche et la fallue).
Une boulangère retraitée organise un concours du pain brié. On demande à Mouette Barboff de faire partie du jury.

Journées Gourmandes (Belleville s/Loire, novembre 17, 18 novembre 2007)

Participation aux Journées Gourmandes de Belleville sur Loire.
Présentation du livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ».

Ecomusée du Perche (St Cyr-la-Rosière, 16 décembre 2007)

Conférence sur les pains régionaux et présentation du livre « Pains d'hier et d'aujourd'hui ».
Visite d'une boulangerie locale
L'écomusée organise chaque année un programme thématique où le pain est régulièrement abordé.

Mairie de Paris (18 février 2008)

Invitation de Bertrand Delanoé et de Lyne Cohen Solal pour participer à la remise du Grand Prix de la baguette et du Chocolat artisanal, à l'Hôtel de Ville de Paris.

Fondation Calouste Gulbenkian (Paris, 17 mars 2008)

Programmation d'une conférence intitulée « Le pain dans tous ses états » de 18h à 20h à l'espace bibliothèque.

Alain d'Iribarne (Administrateur de la Fondation Maison des Sciences de l'Homme) ouvre la séance et présente la conférencière Mouette Barboff. Participation de Jacques Mahou (MOF, boulanger à Tours), de Paula Ascensão, comédienne et de Guillaume Nocture, pianiste.

Projection d'un diaporama, présentation des deux ouvrages « Terra Mãe Terra Pão » et « Pains d'hier et d'aujourd'hui ». Jacques Mahou parle des pains régionaux français de sa fabrication. Lecture de textes littéraires liés au pain.

Tournage d'une vidéo par les Archives Audiovisuelles de la Recherche (AAR)

Salon Mondial du Pain (Parc des Expositions, 29 mars-2 avril 2008)

Mouette Barboff - invitée d'honneur du stand des Moulins Bourgeois-, présente son livre : « Pains d'hier et d'aujourd'hui ». Cinq pains régionaux mentionnés dans le livre sont confectionnés sur place (un chaque jour) pour inciter les boulangers à refaire ces pains dont certains sont en voie de disparition.

Cadeau : les Moulins Bourgeois ont fait imprimer un tee-shirt avec l'inscription : « Le pain c'est du gâteau », signé Mouette Barboff.

Publication d'une brochure sur différents types de pains.

XIIIe Fête du pain (15-19 mai 2008)

Tournage d'une vidéo en partenariat avec les Archives Audiovisuelles de la Recherche (AAR)

Association Vègre et champagne (31 mai-1 juin 2008)

A l'initiative de Christine Aubin, organisation d'une nouvelle Fête du Pain.

Conférence sur les Pains de terroirs et présentation de l'exposition Les Maîtres du pain d'hier et d'aujourd'hui.

Fabrication et dégustation de plusieurs pains et spécialités régionales.

PROJETS EN COURS

(dans le cadre de l'association ou à titre personnel)

Vidéos

Les vidéos tournées sur le thème des céréales et du pain en partenariat avec les Archives audiovisuelles de la Recherche, seront en ligne dans les prochains mois.

Timbres

Le département de philatélie de la poste au Portugal a décidé d'éditer une série de timbres sur les pains en 2009 et 2010, à partir du livre « Le pain au Portugal » de Mouette Barboff. (16 au total)

Publications

Dictionnaire du Pain aux éditions Laffont

Mouette Barboff est l'un des partenaires scientifiques de ce projet

Dictionnaire de la Gastronomie Portugaise aux éditions Circulo de Leitores

On a demandé à Mouette Barboff de prendre en charge toute la partie consacrée au pain.

BON DE COMMANDE

Les Meuliers, Meules et pierres meulière (26€)

Meules à grains (34 €)

Pains d'hier et d'aujourd'hui (30€)

O pão em Portugal (45€)

NOM.....

ADRESSE POSTALE.....

.....

Tél/fax.....

e-mail.....

Cocher le ou les livres désirés et indiquer le nombre d'exemplaires

Commande à renvoyer à l'adresse postale de l'association :

**L'Europe, Civilisation du Pain
6 rue Meynadier
75019 Paris**