Avec le parrainage du Professeur Albert Jacquard

8ème

# Bio'Jour

**LURE** Samedi 10 septembre de 14 h à 20 h
Dimanche 11 septembre de 9 h à 18 h

*A l'occasion de la Foire BioJour*

## Lancement du 1er Bagel Bio de FRANCE

*Réalisés conjointement par la fédération départementale des boulangers, le centre de formation des apprentis de Haute-Saône et la chambre des métiers de Lure*

LURE

Franche-Comté
Conseil régional

Communauté de communes du Pays de Lure

haute saône
CONSEIL GENERAL

FOND SOCIAL EUROPÉEN

la ligue de l'enseignement
F. O. L. de Haute-Saône

france bleu Besançon

francetélévisions

Syndicat des Agrobiologistes de Haute-Saône

**Internet : www.lesbiojours.fr - Courriel : unbiojour@aol.com**

*A l'occasion de la Foire BioJour*

## Lancement du

# 1er Bagel Bio de FRANCE

Le bagel est un rouleau en forme d'anneau, à la texture très ferme, fait d'une pâte au levain naturel plongé brièvement dans l'eau bouillante avant d'être passé au four.

C'est le pain traditionnel que l'on retrouve dans tous les pays où vit une communauté juive Ces petits pains en forme d'anneaux ont suivi les immigrants aux États-Unis et au Canada où ils sont servis garnis de fromage, de saumon fumé ou d'autres ingrédients selon leur disponibilité et l'imagination du cuisinier. On les retrouve parfois nature mais souvent aromatisés aux graines de sésame, de carvi, de pavot…

Les deux grands classiques du bagel en Amérique du Nord sont celui de Montréal et celui de New York. Il y a une rivalité amicale entre ces deux villes sur les fines différences…

La pâte du bagel de la rue Saint-Viateur de Montréal contient du malt, de l'œuf, est légèrement sucrée, ébouillantée dans de l'eau adoucie au miel. Elle est cuite au four à bois qui lui donne une teinte irrégulière au hasard des flambées. Le bagel de New York, lui, est légèrement salé, ébouillanté dans de l'eau ordinaire et est légèrement plus gonflé et plus croustillant que celui de Montréal qui paraît plus petit avec un plus gros trou et qui a une texture plus souple, caoutchouteuse et une saveur plus douce.

**A l'occasion de la Foire Bio de Haute-Saône à Lure, lancement des premiers Bagels Bio de France réalisés conjointement par la fédération départementale des boulangers, le centre de formation des apprentis de Haute-Saône et la chambre des métiers de Lure.**

**Dégustation à l'inauguration**
**repas « bagel saumon fumé »**
**samedi à partir de 20 h pendant le bal folk...**

*A voir*

## le blog de Philippe André « Amour du pain »

CONTACT PRESSE
Christiane Zolger - 03 84 20 97 17 ou 06 78 11 33 96
Villafans@aol.com

# LES PARTENAIRES

LURE

Franche-Comté
Conseil régional

FOND SOCIAL EUROPÉEN

Communauté de communes du Pays de Lure

haute saône
CONSEIL GENERAL

Syndicat des Agrobiologistes de Haute-Saône

la ligue de l'enseignement
F. O. L. de Haute-Saône

francetélévisions

france bleu Besançon

imprimerie
Concept Impression
l'imprimé "écologique" au meilleur prix
IMPRIM'VERT
8 rue des Jardins - 70200 Lure
Tél. 03 84 30 12 00 - concept.comm@wanadoo.fr

HARGASSNER
France NORD-EST

SIGWALT MUSIQUE
SONORISATION
ANIMATION
LOCATION
70200 LURE Tél 03 84 30 44 87

LUX SECURITE
GARDIENNAGE
"La sécurité est un droit et un besoin de chacun"
03 84 93 61 73
06 83 30 12 06
06 87 80 68 75
contact@luxsecurite.fr

## L'UTILE à TOUS

Toute la vie locale en un clin d'œil

contact@utileatous.eu ou 03 84 30 56 90

Avec L'Utile à Tous annoncez vos manifestations gratuitement

Merci à la **Perle d'Amour** de Lure pour son soutien et ses délicieux craquelés bio

Conception : Les Editions Et Pourquoi Pas (03 84 30 56 90) / Fabrication : Concept Impression (70200 LURE)

Imprimé sur papier recyclé
Ne pas jeter sur la voie publique