

Joël DEFIVES & PANZANI SOLUTIONS s'engagent dans un partenariat d'excellence



Ce partenariat avec Joël Defives s'inscrit dans l'ambition de Panzani Solutions **de promouvoir les qualités du blé dur 100% français**, auprès du grand public et des artisans et industriels de la BVPBP.

Boulangier reconnu Meilleur Ouvrier de France en 2004, il sera un partenaire privilégié de Panzani Solutions et accompagnera les équipes dans l'innovation produit, la création de recettes gourmandes et inédites et l'animation de temps forts pour transmettre son savoir-faire autour de la panification à base de blé dur.

Joël Defives partagera son savoir-faire à l'occasion de certains événements professionnels de la boulangerie, mais également lors d'événements privés dédiés à nos clients.

Des produits à base de blé dur seront ainsi proposés à la vente dans sa boutique située 17 rue des Moines 75017 Paris. Vous pouvez y découvrir dès à présent **la Loyale, baguette à base de blé dur** : plus croustillante, plus de protéines, plus de fibres, plus digeste et encore meilleure !

A propos de Joël Defives FR 🇫🇷 :

- *Compagnon Boulanger*
- *Titulaire de 3 brevets de Maîtrise en boulangerie, pâtisserie et charcuterie-traiteur.*
- *Finaliste de la Coupe du Monde de Boulangerie en 2002*
- *Champion d'Europe en 2003*
- *Lauréat du titre de Meilleur Ouvrier de France Boulanger en 2004*
- *Décoré de la médaille de l'Ordre du Mérite en 2018*
- *Ouverture en 2021 de la Boulangerie Baptiste, « La tradition boulangère et engagée » au 17 rue des Moines à Paris. Sa philosophie : pétrir et façonner un pain vertueux. Toutes les matières premières sont sélectionnées selon leurs valeurs nutritives, leur faible impact environnemental et leur saisonnalité. La politique de Boulangerie Baptiste s'inscrit également dans une démarche durable et citoyenne. Fervent défenseur de valeurs fortes : le bien-manger et l'authenticité.*