



La Boulangerie
Saint Georges



A l'occasion de Toulouse à Table 2016, la Boulangerie Saint-Georges vous convie à déguster nos nouveaux pains ainsi que sa nouvelle gamme de gâteaux grands-mères dans une ambiance conviviale à partir de 11h. Votez pour le gâteau et le pain de votre choix et tentez de gagner l'un des produits au choix après tirage au sort.



François LE GALO est tombé dans le « pétrin » à l'âge de 35 ans grâce à une formation diplômante. Il a d'abord travaillé à Paris au Ritz et au sein de boulangeries artisanales renommées comme Moisan (Bio) et Gosselin (Baguette de l'Elysées). Il a choisi d'ouvrir sa propre boulangerie à Toulouse en 2005 avec sa femme Christine. Il commence son travail chaque jour aux alentours de une heure du matin et vous prépare une multitude de pains pour la journée à venir !

Il tient à assumer pleinement sa vocation d'artisan en formant des apprenties et apprentis boulangers, pâtisseries ou vendeurs.

Depuis plus de 12 ans, deux de leurs salariés les accompagnent dans leur aventure, Daniel leur chef boulanger et Mikael, leur chef pâtissier.

Nouveauté : le pain spécial fruits rouges et pistaches

Soucieux d'originalité, nos boulangers créent régulièrement des nouveaux pains originaux alliant les saveurs.

Attention les papilles !