

# Accueil

## De la passion et du travail

Le pain que vous mangez, André Georges l'a élaboré avec passion. C'est le fruit de 45 ans d'expérience !

### Farine premium

Sélection de meuniers hors des sentiers battus pour une farine hautement qualitative.

### Savoir-faire

Cette farine est pétrie par les mains d'artisans boulangers-pâtisseries professionnels et passionnés.

### Circuit-court

Nous privilégions le circuit-court à toutes les étapes en sélectionnant des ingrédients locaux et de saison.

### Tradition

Nos produits de boulangerie et de pâtisserie sains et gourmands sont réalisés dans le respect des traditions.

"Un repas équilibré, du point de vue d'un petit garçon, c'est une part de gâteau dans chaque main."  
Georges Plain

## Suivez notre actualité

### Recette de la Tarte au riz

12 juillet 2022

Boulanguez ! Le patron vous livre ses secrets de fabrication. Recette N.1 : comment faire un bon pain ordinaire....

[Lire plus](#)

### FOCUS PRODUCTEUR : LE JARDIN DU MONT POINTU

18 octobre 2022

Portrait de producteurs locaux : Le Théâtre du Pain présente Le Jardin du Mont Pointu à Louveigné-Sprimont, le paradis de Marie....

[Lire plus](#)

### LA RECETTE de Marie : LE PAIN MAISON

18 octobre 2022

Boulanguez avec André Destiné ! Le patron du Théâtre du Pain vous livre ses secrets de fabrication. Recette N.1 : comment faire un bon pain ordinaire....

[Lire plus](#)

# A propos

## Depuis 1945

André Georges a de la farine sur les mains depuis bientôt un demi-siècle. En 1974, il reprend la boulangerie de son beau-père à 27 ans, la boulangerie Lesuisse à Paris. C'est ensuite en prenant des cours de meunerie en France qu'il fait la connaissance du fondateur de la chaîne « Chaud » avec un concept simple mais efficace : la cuisson sur place ! André Georges l'aide à la développer en France. Dans les années 90, son nom s'inscrit en grand sur une cinquantaine de points de vente de la région Parisienne Aujourd'hui, à l'approche de la septantaine, André Georges décide de se relancer dans la production artisanale de produits de qualité avec La Fabrique. Du pain artisanal et original !

"Le pain que vous mangez, je l'ai élaboré avec passion. Il est le fruit de 45 ans d'expérience. Notre pain est fabriqué et enfourné sur place suivant des méthodes artisanales. Tous les éléments qui le composent sont naturels et traçables jusqu'à leurs origines. Nous sélectionnons et utilisons des ingrédients que nous laissons fermenter de longues heures. Cela lui confère un arôme unique que vous ne trouverez qu'au Théâtre du Pain. "

# Atelier

## L'atelier de la Fabrique

L'Atelier de la Fabrique est un vaste espace dédié à la boulangerie et la pâtisserie traditionnelle situé à Paris et mêlant fabrication, point de vente et lieu de consommation.

L'Atelier Bon et Sain propose des produits artisanaux faits avec passion dans le respect des traditions, et réalisés directement sous vos yeux. Toutes nos recettes sont élaborées afin de vous offrir des plats sains et gourmands tout en privilégiant des produits locaux et de saisons.

## Nos produits

### Boulangerie

L'Atelier de la fabrique propose un large assortiment de pains, baguettes, miches, etc.

### Pâtisserie

L'Atelier propose aussi une large gamme de pâtisseries, tartes, gaufres, gosses, viennoiseries, etc.

### Sandwicherie

A la carte également : des formules petits-déjeuners, des sandwiches, des quiches, des salades, etc.

### Épicerie fine

L'Atelier de la Fabrique, c'est aussi une épicerie fine : huiles, vinaigres, mézéz, confitures, thés, etc.

## Anniversaire

Vous souhaitez faire appel à nos services pour réaliser un gâteau d'anniversaire ?

Crème fraîche-fruit, crème pâtissière, mousse chocolat avec ou sans fruits, ganache chocolat, crème au beurre moka, chocolat ou praliné...

N'hésitez pas à nous contacter!

## Événements

Vous recherchez un traiteur pour assurer votre événement, que ce soit pour une réception privée ou pour une réception d'entreprise?

L'Atelier de la fabrique vous propose ses paniers surprises!

Large choix de garnitures inspiré de nos sandwiches.

## Horaires

Lundi : 06:00-18:00

Mardi : 06:00-18:00

Mercredi : 06:00-18:00

Jeudi : 06:00-18:00

Vendredi : 06:00-18:00

Samedi : 06:30-18:00

Dimanche : 07:00-17:00

# Le menu

## Nos créations sucrées ou salées

Nous vous proposons ici un petit aperçu de notre assortiment journalier. Vous retrouverez dans nos boutiques les classiques de la pâtisserie Belge et Française ainsi que de nombreuses créations et recettes du moment.

## Nos pains

Dans notre rayon pains, vous trouverez à la fois les pains blancs classiques, multi-céréales, à l'ancienne, au grain mais aussi baguettes, pistolets, ciabatta,...

Nous prenons aussi vos commandes pour vos événements

## Viennoiseries

Nous sommes fiers de vous écrire ceci : toutes nos viennoiseries sont réalisées maison, de la pâte à la cuisson. Nous utilisons du beurre pour notre pâte feuilletée et du bon chocolat. C'est un gage de qualité, de moelleux, de croustillant, de goût... Bref, ça se goûte ! Pains au chocolat, pains au chocolat nappés, croissants, couques, suisse raisin, huit à la crème,...

## Craquelins & Brioches

Voilà l'ami du petit déjeuner ou... de tout instant gourmand de la journée. Sa douceur vous emballera. Craquelin, cramique, brioche..... mmmhh il vous réglera !

# Contact

## RETROUVEZ-NOUS

Rue de l'Aérodrome 18  
4140 Dolembreux

## APPELEZ-NOUS

Tel : 04 384 72 77

+ le formulaire automatique : Nom / Prénom / Email / Message