

Samedi 14 février nous avons reçu deux membres de l'équipe de Pipacs Pékség, une boulangerie bio de Budapest. Leurs pains sont faits à partir de semences traditionnelles hongroises et distribués en ventes directes. Ádám et Máté nous expliquent l'histoire de cette coopérative sociale.

✘ Ádám et Máté nous racontent des parcours personnels qui les ont chacun conduit en France, là où ils ont décidé d'apprendre le métier de boulanger. Après des années passées dans plusieurs régions françaises, ils ont décidé de se lancer dans l'aventure de la boulangerie traditionnelle et bio chez eux, à Budapest. Une aventure pas tous les jours facile, mais enthousiasmante.

En leur compagnie, nous avons discuté activité artisanale, coopérative et auto-gestion, relations directes et conviviales consommateurs/producteurs, semences traditionnelles et aussi... de bon pain.

Suivre [Pipacs Pekség](#) sur Facebook.

Pour trouver les pains de Pipacs Pekség sur Budapest

Leur boulangerie se situe à côté d'Óbuda (voir [la carte](#)) Vous pouvez [commander vos pains en ligne](#) et passer les prendre les mardis et jeudis de 15h à 19H ou les mercredis et vendredis de 7h à midi.

Pipacs Pékség est aussi tous les samedi matin au marché bio de Mom (Buda, leur stand est au coin de la rue Jagelló, à côté des escaliers.

On peut aussi trouver leurs pains les mercredis à partir de 17h et les jeudis :

- BioABC - Múzeum krt. 19. (5ème arrondissement).
- Lumen Zöldség - Klauzál tér 14. (5ème arrondissement).
- Stelázsi - Hollán Ernő u. 41. (13ème arrondissement).
- Au marché de Lehel Tér, au rez-de-chaussée, stand fromage boutique gastronomique.
- A másik bolt - Kós Károly tér 13. (19ème arrondissement).

[Les boulangers hongrois de Pipacs Pekség sur Tilos Radio !](#) by [Hu_Lala](#) on [Mixcloud](#)