

Mais vous préférez nos pains

- dans les magasins de produits biologiques :



Aux Rayons Verts, place Jean Moulins - 03 MOULINS

Au coin nature, 15 rue Laussedat - 03 MOULINS

Amaranthe, 11 rue du Gué - 03 MONTLUÇON

Espace Santé ..., 100 av. Jean Jaurès - 03 VICHY

Croc'Bio, 32 rue de Romainville - 03 CUSSET

Coop l'Échoppe, Domaine de la Mhotte - 03 ST-MENOUX

Rayon Bio, 26 rue Marivaux - 63 RIOM

Biau Jardin, Le Moulin du Roy - 63 GERZAT



Thé, Nature et Cie, 40 avenue Wilson - 63 CEYRAT

Espace Bio, C.Com. Saint Jacques - 36 CHATEAURoux

Le Jardin des Saveurs, 4 rue de l'Église - 23 GUERET

- sur les Marchés :

MOULINS : vendredi

SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE : samedi

BOURBONNELL'ARCHAMBAULT : samedi

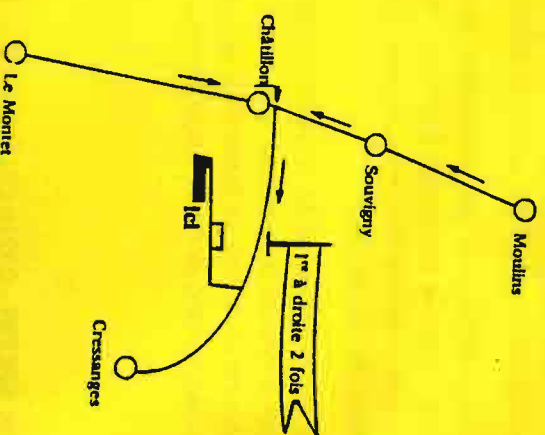
COSNE D'ALLIER : mardi

- à Châtillon, sur notre lieu de production :

de 9 h. à 19 h.

du Lundi au Vendredi

Fermé le Samedi et le Dimanche



Le Chemin du Pain

Le pain est l'aboutissement d'un long chemin de vie où les forces de l'humanité s'unissent à celles du ciel et de la terre pour devenir nourriture essentielle.

S'il veut transmettre aux hommes les richesses des céréales cultivées dans le respect de la terre, l'artisan boulanger doit s'inscrire dans cette démarche avec humilité.

Première étape, le grain de blé intégral - seigle ou froment - possède en lui-même le pouvoir de germer et de se multiplier. Seules les farines fraîches, issues de céréales cultivées sans engrais chimiques ni produits de synthèse, moulues lentement sur meule de pierre et peu ou pas blutées, conservent une partie de cette énergie vitale.

Dès lors, toute levure s'avère inutile : mises en présence d'eau, de belles farines sont capables de travailler d'elles-mêmes pour constituer le levain : en sorte que le travail de l'artisan est moins une fabrication qu'un médiateur accompagné au sens précis de ce terme, c'est-à-dire "cheminer avec le pain", plutôt que le "faire".

La fermentation de ce levain est une longue patience : c'est un travail lent et naturel à travers lequel la céréale éclatée retrouve son dynamisme. Puis le levain vient féconder toute la farine de la journée, mêlée simplement à de l'eau et à du sel marin non raffiné, après le brassage lent du pétrin.

Ensuite, la pâte prend encore tout son temps pour lever et développer ses forces. Après cette nouvelle patience, l'artisan "reprend" la pâte à la main, comme s'il voulait la mettre à l'épreuve - une épreuve aussi nécessaire au pain que le gel au blé en herbe...

En effet, après cette épreuve de la "reprise", la pâte a acquis une sorte de second souffle, un nouveau dynamisme qui assure au pain (après une seconde levée plus courte) à la fois sa fermeté et sa légèreté, que la cuisson vient définitivement concrétiser, dernière étape avant le partage.



Nathalie et François GALPIN - 03210 CHÂTILLON - Tél. 04 70 47 28 28



Pain blanc, demi-complet, complet ou intégral



Pain d'engrain
Pain d'épeautre
Pain de kamut
Pain à la quinoa
Pain de seigle
Pain sans sel



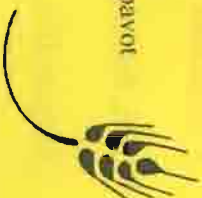
PAINS SPÉCIAUX :

Demi-complet au sésame

aux noix
aux noisettes
aux trois graines
des randoisseurs
aux algues
au foinavin



Complet au lin
Seigle aux raisins
Pain de mie, ou aux raisins,
ou aux carvi et pavot



PÂTISSERIES

TARTES SALÉES

DÉLICIEUX FONDANT AU CHOCOLAT sans gluten

Nos pains sont confectionnés à partir de céréales issues de domaines en agriculture biodynamique ou biologique. La production de nos pains est contrôlée par QUALITÉ-FRANCE 75002 PARIS (voir licence et certificat sur les lieux de vente).