



DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT

MAIRIE DE
PUÉCHABON

VENTE DE PAIN

Dans un petit village dans lequel il est difficile d'ouvrir un commerce de proximité, nous accueillons toujours avec bienveillance toutes les propositions que nous font des personnes de bonne volonté. Aussi, nous avons le plaisir de vous annoncer qu'Alexia, habitante de Puechabon, vous propose du pain et du BON !

Elle nous a transmis ce message pour se présenter :

« Il y a quelques années, j'ai commencé à m'intéresser à la panification et plus spécifiquement celle au levain naturel, pour finalement sauter le pas : j'ai obtenu mon CAP en juin 2023 et nous avons créé un petit atelier de production au hangar du domaine de mon mari à Argelliers. Depuis quelques semaines vous pouvez retrouver mes produits en vente sur commande et en livraison et point dépôt. L'idée était de produire un pain au levain à partir de farines saines et locales, d'une fermentation longue permettant ainsi une meilleure digestibilité, des saveurs plus développées, un pain de campagne un peu rustique qui se conserve plusieurs jours.

Je travaille en grande partie avec des farines de blés de variétés anciennes qui sont plus difficiles à panifier mais gustativement plus intéressantes et plus saines. La cuisson se fait dans un four à bois que nous avons fabriqué en auto construction avec une association.

Un métier passion dans lequel les rencontres et les échanges autour du pain sont riches ! »

Un groupe WathsApp a récemment été créé sur Puechabon. Nous vous espérons nombreux à passer commande via le [06 50 42 50 65](tel:0650425065). Vous trouverez dans le flyer des infos complémentaires.

Merci d'avance pour votre soutien.

A VOS COMMANDES : TOP DEPART !