

Au bon pain du Lézou



Leur parcours :

Après avoir vécu quelques années dans le Lot et originaires de Villefranche de Rouergue, Valérie et Philippe ont souhaité revenir en Aveyron en 2003. Philippe est maître artisan boulanger et pâtissier depuis 1986 et il est fils d'une longue lignée de minotiers. Valérie détient une formation en école de commerce.

Leur projet sur le territoire :

En 2003, ils ont repris une activité de boulangerie artisanale dans le fournil de Vezins, avec la distribution du pain dans les campagnes (tournées) et dans l'épicerie de Vezins.

En 2010 ils ont créé un nouveau fournil, puis ouverture d'un point de vente sur Millau en 2013 et démarrage d'un marché tous les samedis matins sur Montpellier depuis 2017.

Valérie et Philippe misent sur le local et sur la qualité avec un Pain 100 % Aveyronnais :

- Unique boulangerie de l'Aveyron à utiliser la farine Régalo 100% aveyronnaise pour toute la production en conventionnel, produite dans la minoterie Puel à Salmiech, sans additif, ni améliorant. Pour la gamme « bio », utilisation des farines biologiques de la minoterie Marty à Moyrazès.
- Travail à partir de levains naturels
- Utilisation d'œufs plein air ou bio
- Utilisation de beurre et non de margarine
- Cuisson dans un four bâti à sole tournante, chauffé aux granulés de bois.

Ce qu'ils proposent :

Une grande variété de pains : complet, semi-complet, seigle, grand épeautre, petit épeautre, kamut, pain aux olives, fruits secs, sésame, pavot, tournesol, noix, pain de mie, pains burgers...

Des pâtisseries sucrées et salées : tartes, tartines, croques, feuilletés... pain d'épices, brownie, brioche à l'ancienne, meringue, tarte au citron etc... le tout au gré des saisons.

Mais également des spécialités Aveyronnaises (flaune, rissoles aux pruneaux, poumpet au coing...) et spécialités « Maison » (tarte à l'ortie, fouace et traçous du Lézou à base de beurre de brebis).

Clientèle régulière : particuliers, quelques restaurants locaux, cantine et portages de repas (regroupement Vezins-St Léons), ADAPEI de St Léons

Vente : boulangerie-épicerie de Vezins, boutique « Au bon pain du Lézou » de Millau, et stand le samedi matin au marché de Montpellier « Les Arceaux »

Comment ont-ils été aidés ?

Soutien de la chambre des métiers et des banques qui ont suivi le projet.

Le mot de Valérie et Philippe :

« Nous apprécions énormément de vivre et travailler à la campagne, et nous souhaitons promouvoir la qualité et le local encore et toujours plus dans nos fabrications ».