

BVV

B e s a n ç o n

Mensuel d'information
N° 320 - janvier 2008 - 1,60 €
www.besancon.fr

QUARTIERS

L'ACTUALITÉ



UN FOUR À L'ANCIENNE
ET DU PAIN AU LEVAIN :
LA PROMESSE D'UN PRODUIT
DE QUALITÉ.

VELOTTE

L'atelier du boulangier

Trouver du bon pain, ça se mérite ! On ne sera pas déçu en se rendant chemin de halage de Casamène, à Velotte. Sur le trajet de la véloroute et à deux pas des Tonnelles, au fond d'une cour, a ouvert le 1^{er} décembre "Du pain à conter...", une boulangerie vraiment pas comme les autres. «*Ici, on fait du pain au levain, 100 % bio, entièrement pétri à la main et cuit au bois dans un four à l'ancienne selon un savoir-faire que je ne voulais pas laisser perdre*», explique Matthieu Lemay, aux commandes de cet atelier-boulangerie unique à Besançon, où l'on trouve également des confitures et jus de fruits bio mais aussi des livres... sur le pain. «*Traditionnellement, la cuisson du pain se fait de façon indirecte : on rajoute des bûches au fur et à mesure de la cuisson*, souligne Alexandra, son

épouse. *Matthieu cuit son pain de façon directe : quand les bûches devenues braises ont chauffé à blanc les briques réfractaires, il vide le four de ses braises avant d'enfourner*». Une technique plus longue et plus difficile, transmise par un boulangier de Lozère : «*si les braises sont retirées trop tôt, le four n'est pas assez chaud et il faut tout recommencer !*» Amoureux du pain et des bons produits, Alexandra et Matthieu se sont naturellement tournés vers le bio, achetant leurs farines chez de petits minotiers de la région.

Boulangerie "Du pain à conter..." - 3, chemin de halage de Casamène. Tél : 03.81.61.99.69.

Horaires d'hiver : du lundi au samedi de 11 h à 17 h 30, le dimanche toute la journée.