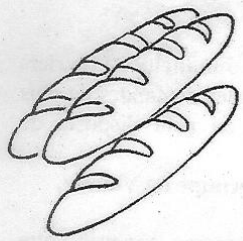
Le Pont de Velotte
février 2008

Ça bouge à Casamène sur la Véloroute !

Si les anciens se rappellent Casamène comme un quartier dynamique avec ses activités multiples, depuis une cinquantaine d'années, cette rive gauche du Doubs était devenue une friche industrielle. Avec la véloroute, de nouvelles enseignes apparaissent depuis un an sur le Chemin de Halage : des activités de services se développent.
Nous avons voulu aller à la rencontre de ces nouveaux commerçants.

1ère halte : Du pain à conter L'atelier du boulanger



Au fond de la cour du 3, Chemin de Halage, nous sommes accueillis par Alexandra et Mathieu. Ils sont installés là depuis le 1er décembre dernier. Ce sont deux passionnés de leur métier ; c'est un plaisir de les entendre parler de leur travail :la fabrication du pain à l'ancienne.

Ils travaillent au pur levain, sans levure, avec des farines « bio » de la région. Ils utilisent entre autres le petit et le grand épeautre, dont le grain est broyé à la meule de pierre pour ne pas l'échauffer.

L'épeautre existe depuis le 5° millénaire avant Jésus-Christ ; il n'a subi aucune modification génétique ; il est riche en oligo-éléments, magnésium et fer, en protéines végétales et vitamines. C'est donc cette farine qu'ils utilisent pour faire le « pain des sportifs », un pain avec des fruits secs. Il fallait bien ça sur la véloroute !

L'atmosphère de l'atelier boulangerie est conviviale : pas d'anonymat, les pains ont chacun leur nom : à côté du pain des sportifs, d'«**éco pain** » vous trouvez « **merci tout pain** », « **il était une fois** », « **du pain à conter** », ou « **le pain de la joie** ».

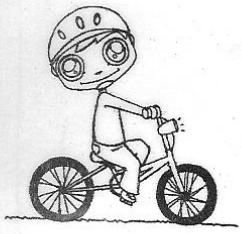
Le pain, pétri à la main, est cuit selon la tradition dans un four unique à Besançon. Il est chauffé avec des bûches de bois directement sur la sole. Les braises doivent être retirées et la sole nettoyée avant d'enfourner le pain.

Ce sont donc des produits de qualité qui se trouvent à l'atelier du Boulanger, avec, à côté du pain, leur brioche « la délicieuse » qui mérite bien son nom, des confitures, du miel, des jus de fruits et des farines.

Leur pain est également en vente dans des magasins « bio » de la ville.

Nous souhaitons vraiment bonne chance à tous les deux et nous vous conseillons de goûter leurs pains ! Vous y reviendrez !

2° halte : Le Relais Vélo



Ils ont fait le pari de s'installer là, à proximité de Besançon sur la véloroute, de plus en plus fréquentée par les promeneurs et de proposer des services nouveaux :

Ils louent du matériel de qualité aux promeneurs : des vélos, VTT, rollers skis à roulettes, tandems, vélos couchés, remorques... Ils vendent des vélos électriques MATRA, des VTC (Vélos Tous Chemins), de petites remorques, des skis à roulettes.

Qui n'a jamais rêvé de faire du tandem ou du vélo couché ? On peut enfin essayer !

Laissez vous séduire et surprendre par le menu de la semaine...

Matthieu, et Alexandra vous proposent une gamme naturelle et authentique de **Pains bio à l'ancienne** au **Pur levain**

- **Farine biologique de la région** fabriquée exclusivement sur **meule de pierre**
- **Pains pétris et façonnés à la main**
- **Cuit au bois** (le bois brûle à l'endroit même où est déposé le pain)

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Il était une fois nos pains d'amour... et leurs petits noms

« Du pain à conter »	farine de froment **demi-complète** (type 80)	Tous les jours (sauf le lundi)
« Il était une fois »	farine de froment **complète** (type 110)	
« Le pain de la joie »	farine de **grand épeautre** intégrale et froment	
« Mon anti-stress »	100% farine d'**engrain** complète	
« Merci tout pain »	100% farine de **seigle intégrale**	Mercredi & vendredi
« Le Pain M.a. lin »	farine type 80 et **3 céréales** :	Mercredi, samedi & dimanche

Pain alors ! Voilà nos spécialités...

« Le chausson de Casaméne » pain à l'**épeautre et pommes**	Tous les jours
« Le pain bio des sportifs » pain à l'épeautre, **raisins secs, abricots et noisettes**	Mercredi & dimanche
« Le pain d'éco-pain » Pain **aux ingrédients** différents chaque	Dimanche
« La délicieuse » **Fouace** Lozérienne brioche 100 % Bio au pur levain	Samedi & dimanche
« Le sablé des Iles Malpas » **Sablés** 100% Bio amandes noisettes	Variable

Venez découvrir le jeudi « Le picotin » et bientôt « Le Pain qui l'eut cru »

Pains chauds à 10 h tous les jours et dés 8h le dimanche !

A partir du 1er mars NOUVEAU : **Horaires de printemps** !!

Fermé le Lundi

Le mardi, mercredi, jeudi : 10h -12h30 /14h -17h30
Le vendredi & samedi : 10h -18h **NON STOP**
Le dimanche : 08h -13h /14h -17h

Horaires susceptibles d'être modifiés en été !!

du Pain à Conter...

Pour tous renseignements (commandes spéciales, quantités importantes, livraisons, pains à la carte,...) **n'hésitez pas à nous contacter :**

L'Atelier du boulanger **03.81.61.99.69.** ou **06.06.84.70.47**
- 3 chemin de halage de Casamène A coté des Tonnelles dans la cour du Débarquadére
25000 Besançon ou par courriel **dupainaconter@gmail.com**

Pensez à apporter vos sacs à dos, vos sacs en tissus ou vos paniers afin d'éviter l'utilisation des sacs plastiques...
Merci tout pain pour la planète et à tout pain tôt !!!

Agriculture Biologique – Certifié par SGS-ICS F 94237
Imprimé par nos soins – Ne pas jeter sur la voie publique - Merci - N° R.C.S. Besançon 500 118 245 (2007 B 764)