

# Besançon : une boulangerie entièrement bio- France 3 Bourgogne Franche Comté

france  .fr

## INFO

### CONSOMMATION

07/12/2007

## Besançon : une boulangerie entièrement bio



Le « pain à conter » est le produit de la première boulangerie bio bisontine

**C'est une boulangerie différente où non seulement le pain est bio mais où les propriétaires sont poètes. Coup d'œil.**

Un pain pétri à la main, sans additifs chimiques, cuits au feu de bois et pas plus cher qu'un pain traditionnel, c'est le défi relevé par Alexandra et Matthieu Lemay, un couple de boulangers installé à la sortie de Besançon sur un ancien chemin de halage.

Un couple qui souhaite redonner au pain, en même temps que sa saveur, la place qu'il lui convient d'avoir, celle très symbolique et centrale de la nourriture quotidienne. Le lieu n'est pas une boulangerie comme les autres, c'est un atelier. L'atelier du « pain à conter » car pendant qu'il pétrit ou pendant que la pâte repose, Matthieu aime à raconter des anecdotes ou des histoires autour du pain. D'ailleurs, le couple envisage de mettre en place des stages pour que chacun sache comment on fait cette nourriture quotidienne et comment l'histoire avec un grand H l'a faite. En attendant, cet atelier est un lieu à part où le café est toujours chaud, pour le client de passage qui aimerait s'arrêter et prendre le temps de regarder le travail du boulanger. Le bon pain a un prix, dans cette boulangerie il n'est pas plus cher qu'ailleurs et en prime on vous raconte des histoires... de pains.