

MENS

# LE FOURNIL DE PIERRE-ÉRIC

BOULANGERIE PATISSERIE

Pascal et Sophie Couturier

PRODUCTION DE PAIN À PARTIR DE FARINES  
ISSUES DE BLÉ CONVENTIONNEL ET BIO.

Farines de blés du Trièves, fournisseur : **Minoterie du Trièves**

VOLUME DE  
FARINE UTILISÉE :

- > 50 quintaux/mois  
de juin à août,
- > 30 quintaux/mois  
le reste de l'année.

GAMME DE PAINS :

- > Pains à la farine Valcètri, baguette  
Tradition montagne, 5 Céréales...
- > Pains bio : complet, T65 (farine  
blanche)...

L'équipe, outre Sophie et Pascal Couturier :  
un boulanger, un pâtissier, un apprenti, une vendeuse.

## COMMERCIALISATION

Sur place et auprès de cuisines collectives :  
collège de Mens, Ehpad de Mens, restaurants...

## LE BLÉ DU TRIÈVES : PARMIS LES MEILLEURS EN QUALITÉ.

Les principales farines utilisées sont issues de Blé Valcètri : « facile à travailler, on le sent au pétrin ». Pascal Couturier les connaît et les apprécie depuis 2006 (La mascotte du Trièves).

Quelques points de vigilance :

- > au changement de récolte (moisson), la farine issue du blé nouveau est introduit progressivement, en mélange avec la farine du blé de l'année précédente ;
- > « la farine doit avoir du plancher » : c'est à dire reposer quelques jours avant d'être utilisée ;
- > pour réussir un bon pétrin, « il faut faire attention à tout » : farine pas trop chaude, eau pas trop froide, local à bonne température...

2018

Reprise de la boulangerie  
rue du Dr Senebier à Mens.

2011

Reprise de la boulangerie  
de Monestier de Clermont.

2006

Salarié à « la Mascotte  
du Trièves », Gap.

1991

1<sup>er</sup> installation comme  
boulanger à Louvier (Eure).

À L'ÂGE DE 17 ANS

Apprenti boulanger.

À L'ÂGE DE 15 ANS

Apprenti pâtissier.

Paroles  
de  
boulangers

« Quand je me lève,  
je ne me dis pas combien  
je vais gagner,  
mais est-ce que mon boulot  
va être bien fait »

Zoom