Boulangerie La croute céleste : Farine et pain

- Produits locaux

Coup de coeur

En 2020, la vie professionnelle de Renaud Dramais a changé. Après vingt-cinq années passées dans le social, et surtout après le confinement, il décide de se consacrer à la boulangerie, un métier qu'il a toujours admiré depuis son adolescence. Vont suivre alors pour lui plusieurs immersions chez de futurs confrères à travers la France, puis une formation de niveau supérieure à l'École internationale de boulangerie de Noyers-sur-Jabron (Alpes-de-Haute-Provence) et enfin, en septembre 2021, l'ouverture de sa boulangerie La Croûte Céleste, avec la mention Fournil villageois. Un détail qui compte. Renaud envisage pour les habitants la mise à disposition ponctuelle de son four ou l'organisation d'ateliers de cuisson. Derrière ces idées, il aimerait faire renaître l'esprit de village d'autrefois…Renaud s'inscrit rapidement dans la filière du Parc du Luberon comprenant meuniers et paysans et en particulier la

filière "pain paysan bio" dont il est signataire de la charte. Il est depuis 2022 référencé "Valeurs parc". La croute céleste est avant tout un lieu de rencontre exceptionnel ou la bonne humeur règnent en maître. Un grand choix d'excellents pains et autres spécialités avec des blés et céréales savamment choisis.

Renaud Dramais décide de se consacrer à la boulangerie. Il ouvre à Robion en septembre 2021 sa boulangerie "La Croûte Céleste", avec toute une gamme de pain bio. Il envisage pour les habitants la mise à disposition ponctuelle de son four et l'organisation d'ateliers de cuisson.

Renaud a aussi adhéré à la filière "pain paysan bio" à base de blés anciens. Il est depuis 2022 référencé "Valeurs parc". Il est enfin signataire d'une charte comprenant des meuniers et des paysans et le moulin Saint Joseph.

Il possède la mention AB Contrôle, ses matières farines sont exclusivement du territoire – de 40 km avec les agriculteurs signataires de la filière. Renaud Dramais réalise deux grosses productions les vendredi et samedi, Il utilise un tableur qui lui confère ce qu'il, doit réaliser en fonction des jours pour réduire les pertes au maximum. En fabrication il limite le rafraichi pour plus de qualité.

Renaud souhaite également faire école et dispenser cours de panification et que les employés futurs prennent part aux bénéfices de l'entreprise. Il fait aussi travailler un petit moulin de Robion. Il Souhaite enfin réaliser un espace café devant sa devanture car attente en boulangerie, « slow boulanger » La Croute Céleste a enfin développé un partenariat avec l' ESAT Roumanière du village avec embauche d'handicapés sur la fabrication de la navette.

« A partir des blés paysans, de la sélection du grain jusqu'à la cuisson du pain, il s'agit de faire vivre l'énergie et l'intelligence collective de celles et ceux qui cherchent une alternative à l'impasse nutritionnelle, écologique et sociale de l'industrie boulangère »

Caractéristiques

Ouvert toute l'année, tous les mardis, mercredis, vendredis et samedis de 15h à 20h.

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
https://www.facebook.com/people/La-Cro%C3%BBte-C%C3%A9leste/100066590029014/

Contact

Renaud DRAMAIS

Adresse

Boulangerie la Croûte céleste
203 Rue Oscar Roulet
84440
ROBION
06 78 17 22 72
contact@lacrouteceleste.bio
Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s'étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d'autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du Mourre Nègre).

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué contact@lacrouteceleste.bio

CAPTCHA

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer