Boulangerie La Mie Do Ré - Farine et Pain

- Produits locaux
- Boulangerie, pâtisserie et confiserie

Coup de coeur

Installés depuis juin 2006 à Saint-Martin-les-Eaux, au rez-de-chaussée d'un bâtiment réhabilité, Cédric COLIN et son épouse louent cet atelier de la communauté de commune dont dépend Saint-Martin-les-Eau. De Arkéma où Cédric travaillait il y a près d'une quinzaine d'années, il est passé au pain bio.*« "De la chimie saine". Pour moi le pain, c'est de la farine, du sel, du levain et de l'eau... Après la cuisson au four à bois, je cuis maintenant mon pain dans un four électrique à énergie verte. J'ai appris ça aux Mées chez un boulanger pendant deux ans. Et depuis c'est devenu une véritable passion*. " Gérant de cette boulangerie Cédric fabrique son pain bio. Il propose une gamme de pain à base de farine complète, semi-complète de la filière blé paysan bio ... des pains avec des graines, des céréales, bref une carte

très large. Il y avait déjà eu des boulangers en ce même lieu avant, mais cela n‘a jamais marché. Tout simplement, parce qu’on ne vient pas spécialement à St-Martin-les-Eaux pour acheter son pain. Il faut nécessairement le vendre à l’extérieur. *"Nous travaillons surtout avec le bouche-à-oreille", mes clients deviennent des amis...*

Entre Saint-Michel de l'Observatoire et Manosque, le petit village de Saint-Martin-les-Eaux offre aux visiteurs ses murs de pierres sèches, son église romane et sa Boulangerie ! Place de la fontaine, La Mie Do Ré sonne comme une mélodie. Trois après-midi par semaine, une délicieuse symphonie de saveurs émane de ces lieux. Pains, sablés, fougasses ou viennoiseries, tous certifiés biologiques, mettent à l'honneur l'art de la boulange. Farines de blé, de seigle, d'épeautre, de khorasan, de maïs ou de sarrasin, graines de courge, de sésame, de pavot ou d'anis, pains bis, pains complets, pains blancs, pains moulés, pains aux raisins, aux olives ou aux noix... quelles que soient vos préférences, vous allez La Do Ré !

Pour ses farines en local, la Mie Do Ré s’approvisionne en farines au Moulin Pichard farine T80 issue de la charte pour la filière farine et pain biologique de variétés de blés de pays au levain naturel. Leur implication est de faire vivre correctement les paysans bio du coin, de nouvelles installations en blés anciens souhaitées.

Des matières premières produites localement :

Petit épeautre de Haute-Provence et le blé Florence Aurore, mélange paysan T80, ce sont tous des blés sélectionnés localement et panifiables . Cédric est attentif au taux de gluten de ses pains, il n’en faut pas trop. Cela pouvant provoquer de graves allergies."Travaille son levain via une dégradation lente. Cette manière est absolument nécessaire pour obtenir une bonne qualité panifiable,

Cédric distribue ses fins de pains à « la fournée gourmande » association à Manosque pour des populations socialement défavorisées. Il aurait aimé continuer à fournir les « resto du cœur » mais les responsables ne se déplacent plus. Saint Martin des eaux étant trop éloigné. Ce qui n’est au final pas consommé finit en bout de chaine à « campagne and co » une ferme de Saint Maime.

Page Facebook en maintenance

Caractéristiques

Le pain de Cédric est présent à la BIOCOOP "le blé en herbe" de MANOSQUE (livraison le samedi matin), l'épicerie bio de Mane, (livraison le vendredi soir). À l'épicerie de St Michel L'observatoire (livraison le mercredi et vendredi soir) et des AMAP

Et dans les restaurants :

- Campagne Saint Lazare à Forcalquier,

- Aérodyn à Saint Auban,

- GDS à Saint Michel l’Observatoire

Ouverture de la boulangerie à Saint Martin des eaux les :

MERCREDI, VENDREDI, SAMEDI de 16h00 à 19h00

marchés :
Jeudi matin : Place Sébastopol à Marseille
Jeudi après-midi au marché paysan : Place du Bourguet à Forcalquier
Samedi matin : Place de la mairie à Manosque
Dimanche matin : Place Pechiney à St Auban

Visite de l'entreprise possible
oui

Contact

Cédric COLIN

Adresse

La Mie Do Ré
Place de la fontaine
04870
Saint-Martin-les-Eaux
04 92 71 04 66 / 06 33 98 37 40
isa04200@hotmail.fr
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).

Parc naturel régional du Luberon

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué isa04200@hotmail.fr

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