

Boulangerie Haut les pains - Farine et Pain

- [Produits locaux](#)
- [Boulangerie, pâtisserie et confiserie](#)



Coup de coeur

Architecte de formation pendant 10 ans, Pascal Coutaz avait envie d'une deuxième vie simple essentielle en contact avec le pain ! Sa boulangerie "Haut les pains", située dans les murs d'une ancienne gare à Lauris a été réhabilité pour partie par un financement participatif. Haut les Pains se démarque non seulement pour les qualités gustatives, les textures croustillantes ou moelleuses de ses pains, mais aussi pour des ingrédients sains. Pascal Coutaz a eu envie de concrétiser son désir d'un monde meilleur dans tous les sens du terme. Le levain du pain est naturel. Les farines biologiques sont issues de variétés de blés anciens et locaux : petit épeautre, Khorasan, seigle, divers blés, riz, sarrasin aux saveurs typées viennent de chez un paysan meunier de la région. *"Manger mieux, sain et local. Du*

goût, du bon pour notre santé et celle de nos enfants" . Telle est la devise de Pascal.

Haut les Pains, petite boulangerie à Lauris se démarque pour ses gammes de pains issus de farines locales. Ses pains reconnus pour leurs qualités gustatives, aux textures croustillantes ou moelleuses, sont constitués d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Pascal Coutaz architecte dans une première vie, a eu envie de concrétiser son désir d'un monde meilleur dans tous les sens du terme. Le levain de son pain est naturel, ses farines biologiques, le petit épeautre, le Khorasan, les blés anciens, le seigle, le blé, le riz, le sarrasin aux saveurs typées viennent de chez un paysan meunier de la région signataire de la charte du parc. Haut les pains emploie cinq salariés tous originaires du village. Les employés sont solidaires et polyvalents pour renforcer la cohésion de l'équipe et se soutiennent mutuellement en cas de surcroît d'activité. Haut les pains contribue à la vie du village. La boulangerie entretient des liens avec un "café villageois solidaire" et approvisionne le restaurant scolaire municipal. La boulangerie est présente sur Facebook et Instagram.

Caractéristiques

Du lundi au vendredi de: 10h30 à 19h00

Samedi de: 10h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h00

Fermeture le dimanche



Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre

<https://www.facebook.com/hautlespains>

Contact

Pascal COUTAZ

Adresse

Boulangerie Haut les pains

La Gare

45 petite route de Cadenet

84360

Lauris

[04 90 77 83 87](tel:0490778387)

Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s'étend sur 185 000 hectares, de Cavillon (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

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen. Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar