

PAYSAN BOULANGER - DOMINIQUE GRANDJOUAN



Crédit photo : (DR)

Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Dominique Grandjouan est un paysan boulanger passionné, produisant des pains et baguettes au levain, pains aux graines de courge, aux figues et aux noix, brioche avec ou sans pépites de chocolat..., disponibles à son marché à la ferme et en AMAP. Paysan boulanger c'est quoi ? - Je cultive mes propres blés anciens, tout en méthode bio. - Je mouds moi-même mon blé, grâce à mon moulin à farine à meules Astrié. - Je réalise du pain dans le respect des traditions avec un four traditionnel en brique de 3 mètres de long, avec une chauffe en bois direct dans le four. Le pain est réalisé uniquement à base de levain et aucune levure n'y est associée. Où ? Je suis installé depuis 2018 dans un corps de ferme rénové dans la campagne vitalienne. Ce cadre sert occasionnellement de décor pour des animations théâtrales ou spectacles. Des formations et des visites sont aussi possibles sur RDV pour voir tout le travail lié au pain, dès le début - car il s'agit d'une activité agricole qui commence avec la culture de céréales. Un laboratoire et un espace de travail de 130m² ont été créés, qu'il partage avec 2 autres paysans boulangers qu'il a formés. À noter ! Vente directe à la ferme sur le site du Mondalin à Saint-Viaud : - Mercredi soir de 17h à 19h30 : pain, légumes bio... Camion d'épicerie Vrac en Retz les semaines impaires. - Samedi matin de 10h30 à 12h30 : pain, légumes bio... La baguette est devenue patrimoine mondial de l'UNESCO.. mais qu'en pense notre paysan boulanger préféré ? La réponse est ICI Découvrez son travail et sa passion à travers ses mots et son univers

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Mondalin
44320 SAINT-VIAUD
painpaysan44@gmail.com