

<< La Passion du Pain >>

Depuis mi octobre, un nouveau boulanger a pris ses fonctions au Fournil des Lacs. Le Géromois Maxime Flageollet succède à Mr Franck Pierre à la tête de la boulangerie.

Après avoir suivi des études de comptabilité-gestion à Epinal puis obtenu une licence d'économie et gestion d'entreprise à Nancy, Maxime Flageollet change de voie.

C'est à la suite d'une rencontre avec un boulanger local, qu'il se découvre une passion pour le pain et sa fabrication, ce qui le conduit à suivre une formation à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie à Rouen.

Après avoir travaillé près de 2 ans chez un boulanger-traiteur, il concrétise son rêve de créer sa propre entreprise.

Sa méthode de fabrication du pain repose sur l'utilisation de levure en faible quantité et un procédé de fermentation très lent, de 24 à 48h, pour une meilleure conservation. De plus, le temps de pause après moulage étant réduit, les fournées peuvent être préparées selon les besoins.

Deux serveuses déjà en poste avec l'ancien commerçant et un pâtissier l'aideront dans sa tâche pour vous proposer pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries,...

Le mercredi reste la journée de fermeture.

Nous lui souhaitons la bienvenue et bonne réussite !

