



AU FOURNIL DES ANGES : UN RETOUR À L'ARTISANAT AUTHENTIQUE

AU CŒUR D'OFFLANGES, DANS UNE BOULANGERIE
AU CHARME D'ANTAN, HÉLÈNE ET FRÉDÉRIC
VEURIOT INSUFFLENT UNE ÂME NOUVELLE
À LA TRADITION BOULANGÈRE, ALLIANT SAVOIR-FAIRE
ANCESTRAL ET PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ.



Aménagée dans la grange attenante à leur demeure, la boulangerie Au Fournil des Anges respire l'authenticité. Entre poutres de chêne et pierres ancestrales, le laboratoire d'Hélène et Frédéric Veuriot se fait le gardien d'un savoir-faire transmis depuis toujours. Frédéric, qui s'initia à l'art de la boulangerie dès l'âge de 14 ans, est revenu à sa vocation première après une parenthèse dans les services à la personne. « *J'avais envie de travailler des produits locaux et sains, comme un retour aux sources* », confie-t-il.

Dans ce sanctuaire de la tradition, le pain est façonné à l'ancienne : un rituel où la préparation débute la veille avec l'allumage du feu et l'entretien minutieux des braises, pour ensuite enfourner les produits le lendemain qui, une fois cuits dans ce four au feu de bois, diffusent un parfum enivrant de farine fraîche et de levain naturel à longue fermentation. Le goût, subtilement relevé par la chaleur des braises, évoque l'art du passé tout en s'inscrivant dans une démarche moderne de « zéro déchet », grâce à un pain longue conservation (jusqu'à une semaine). Entre viennoiseries, pains rustiques et pizzas savoureuses, chaque création est une ode à la tradition et à la qualité.

100 % circuits courts

Le couple s'est également engagé dans une démarche éthique en favorisant les approvisionnements locaux pour leurs matières premières. La farine provient de Treclun, le beurre de Chevigny, le fromage de Brans et la viande de Serre-les-Moulières, sans oublier les légumes du jardin. Tout est pensé pour valoriser le terroir.

Au fil de cette première année d'activité, le succès du Fournil des Anges témoigne d'un engouement certain pour les produits sains et éthiques. Que ce soient sur place (sur commande 48 h avant) les mercredis, vendredis (de 17 h à 19 h) et samedis (de 9 h à 12 h), sur les marchés locaux (Pesmes, La Bussière, Rainans), ou sur les bonnes tables locales, l'authenticité convainc les consommateurs en quête d'une alimentation empreinte d'éthique et de qualité.

> Contact :
Boulangerie Au Fournil des Anges
3 Rue du Colosse Rémond,
39290 Offlanges

Pain, viennoiseries et pizzas sur
commande 48 h avant, pas SMS ou
appel au **07 87 95 21 15**.