



La **boulangerie de Saint-Menoux** (ex Panetière) travaille avec nous depuis la création de l'Esperluette en janvier 2008.

La boulangerie fut créée par Michel PROTHON qui, très tôt, fut attiré par la démarche biologique. Il laisse alors son diplôme de Sciences Po derrière lui et apprend en autodidacte la fabrication du pain au levain et la cuisson au four à bois. En 2012, il prend sa retraite après 40 ans d'un métier qu'il a exercé avec passion et transmet l'entreprise à Yann BRUSSELLE, désireux de se lancer dans l'aventure. Aujourd'hui une équipe jeune et dynamique est en place, gardant à l'esprit les valeurs que Michel PROTHON a su transmettre.



Depuis 1982 la boulangerie est **certifiée biologique** et travaille avec des **producteurs locaux** pour s'approvisionner en farine, grâce au Moulin Gribory situé à Chatelus dans l'Allier.

Les pains ont la particularité d'être cuits au feu de bois, d'être confectionnés avec des farines moulues sur meule de pierre et d'avoir des levains naturels.

A l'Esperluette vous pouvez retrouver les pains et biscuits de la boulangerie de Saint Menoux, les lundi et mercredi matin :

- Baguette et pavés biotrad : farine de blé type 70
- ½ complet : farine de blé type 80
- Complet : farine de blé type 110
- Kamut : farine de kamut type 80
- Engrain ou petit épeautre : farine d'engrain type 80, levain d'engrain
- Pain au sarrasin : farine de sarrasin
- Brioche moulée



La boulangerie propose également des biscuits sous sachets :

- Bredins : nature, chocolat, vanille, agrumes
- Sablés Corinthiens
- Sablés Castanons
- Sablés de la joie
- Sablés sarrasin/sésame
- Granolas (en sachets et en vrac)

