Boulangerie le Griffoul - Farine et Pain

- Produits locaux
- Boulangerie, pâtisserie et confiserie

Coup de coeur

Ancien ingénieur agro-alimentaire, Bruno Griffoul à exercé son métier de boulanger dès 2013. Il a réalisé une formation en 2014 comme artisan boulanger avec Thomas Teffri-Chambellan de l’école internationale de la boulangerie de Noyer sur Jabron. Bruno reprend ensuite un fournil en mars 2014 à la Tour d’aigues. Il adhère par la suite à une charte des partenaires proposée par le Parc du Luberon et Agribio 04. Cette charte comprend des agriculteurs, deux moulins et des boulangers tous très motivés par le fait de travailler des blés anciens à haute biodiversité. Son attente première était que l’on puisse commercialiser "un pain paysan bio" puis adhérer à "Valeurs Parc" pour faire connaitre cette filière. Il est désormais référencé auprès de l'office de tourisme et est actif sur facebook et instagram. Bruno Griffoul exerce un savoir faire au service d'un pain d'une grande valeur nutritionnelle au levain naturel pur.

Bruno Griffoul reprend une boulangerie en mars 2014 à la Tour d’aigues. Le principal pour lui est de faire du pain d'une grande qualité nutritionnelle avec du goût au levain naturel pur. Il maitrise bien son pain pour enlever l’acidité du pain. La flore endogène fait la qualité du levain : fermentations lentes et les cuissons adaptées. Ses pâtes entrent en chambre de pousse entre 20 et 24° puis elles passent la nuit à 12°. Les cuissons sont suivies afin d'avoir un bon séchage pour éviter trop de prise de croute … il faut la chaire tombante sur le pain.

En adhérant à une charte des partenaires rédigée par le parc du Luberon et Agribio04 comprenant agriculteurs, moulins et boulangers, Bruno Griffoul a sollicité ensuite naturellement la marque "Valeurs Parc".

" Une filière qui se monte en locale et en plus avec des blés anciens, c'est important pour la biodiversité … c'est toujours la biodiversité qui sauve ! … l'essentiel c'est de promouvoir ce travail, il faut que ça se développe et que ça marche. la charte, elle valorise le travail des agriculteurs qui sèment et vendent ces blés de pays aux meuniers. Ils sont plutôt bien rémunérés et ça c'est important … Et après nous les boulangers on utilise notre compétence pour faire un pain à texture fondante qui va se démarquer. On doit faire des pains de qualité par respect pour ces blés sur la base du travail que je fais en fabriquant mes pains au levain naturel … On a aujourd'hui un mélange de cinq blés qui ont été définit dans la charte : une farine semi complète de type bise dont les gouts sont différents car les blés ne sont pas toujours pareils. Je pense sincèrement que la diversité des variétés utilisées apporte beaucoup au pain…

Caractéristiques

Du mardi au samedi de 8h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h

Nous suivre
https://www.latourdaigues.fr/la-commune/les-commercants/70-boulangeries/1064-bo...

Contact

Bruno GRIFFOUL

Adresse

LE GRIFFOUL
24 r Théolède
84240
La Tour d'Aigues
06 46 28 27 82
brunogriffoul@ymail.com
Parc

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

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué brunogriffoul@ymail.com

CAPTCHA

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer