

Benoît FRAYSSE  
paysan-boulangier  
81130 Villeneuve sur Vère  
[benoit.fraysse@orange.fr](mailto:benoit.fraysse@orange.fr)  
07.84.07.57.66



“Avant d’être boulangier, je suis agriculteur, de façon à maîtriser complètement la fabrication du pain. Je cultive mes champs de blé sur la commune de Villeneuve sur Vère, terres argilo-calcaires. Je mouds la farine grâce à mon moulin de type Astrié, moulin équipé de meules en pierre du Sidobre qui écrasent doucement le blé. La farine ainsi obtenue de type T80 est de haute qualité car elle conserve les fibres nutritives, les minéraux, les micro-nutriments du blé et de son germe.

Le levain accroît la bio-disponibilité des minéraux et des micro-nutriments. Il amorce la dégradation du gluten et améliore sa digestibilité. J’utilise du sel de Guérande car il est non raffiné et préserve ainsi tous ses minéraux.

L’eau utilisée est filtrée avec des filtres performants.

Après avoir fait lever la pâte sur des couches en lin et paniers en osier, je fais cuire le pain dans l’immense four en briques qu’a fait construire mon grand-père boulangier en 1920. La sole en tomettes mesure environ 10 m<sup>2</sup>. La chauffe, au feu de bois, est indirecte : le foyer est sous la sole et seule la flamme puissante est dirigée progressivement dans tout le four. Le pain cuit à chaleur descendante.”



Benoit Fraysse

Le service expérimenté à Labastide de Lévis depuis le 26 juin 2018 fonctionne simplement :

- Chaque client adresse sa commande à la boulangerie (privilégier le téléphone portable de M. Fraysse avec demande de sms de confirmation - sinon adresser un courrier ou courriel à la mairie)
- Les commandes individualisées sont livrées le mardi et/ou le vendredi vers 10 h30. Les clients peuvent retirer leur commande dès 10h 45 jusqu’à midi et aux heures habituelles d’ouverture.
- Le boulangier établit chaque mois une facture individuelle, le paiement pouvant être déposé à la mairie dans une enveloppe à l’attention du boulangier.
- Info du 20 mars 2020 : Modification de la récupération du pain pendant la période de confinement :  
La mairie étant fermée au public, les élus organisent la distribution du pain à la mairie seulement entre 10h 45 et 12h 00 les mardis et vendredis.

# Pains, fouaces et croquants à l'ancienne

(Tarifs au 1er août 2019)

## *Pain au levain naturel*

Le brin	300 g	1,50 €
La luciole	500 g	2,10 €
Le pavé	500 g	2,10 €
La michette	450 g	2,00 €
La miche	850 g	3,70 €



La grosse miche	1700 g	6,80 €
La grande luciole	1000 g	4,20 €
Le céréale	500 g	3,00 €
Le complet	500 g	2,50 €
Le brin de sésame, lin ou pavot	300 g	1,50 €

## *Pain de campagne*

La petite gauloise (baguette)	300 g	1,50 €
Le gaulois (flûte)	500 g	2,10 €
Le gros gaulois	1000 g	4,20 €
Le rustique	le kg	4,50 €

## *Fouace à l'ancienne cuite au four à bois*

500 g	8,50 €
-------	--------

## *Croustade aux pommes à l'ancienne cuite au four à bois*

24 parts	32,00€
----------	--------

## *Croquants à l'ancienne cuits au four à bois*

150 g	5,90 €
-------	--------

La boulangerie est ouverte au centre de Villeneuve-sur-Vère  
les mardis, vendredis et samedis  
de 10 h à 12 h et de 16 h à 19 h 30  
le dimanche matin de 10 h à 12 h  
Tél : 07.84.07.57.66

**Veillez passer vos commandes par sms la veille avant midi**

### Bon de commande

Nom, Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél ou @dresse : \_\_\_\_\_

Commande pour le :

Mardi .....

et/ou

Vendredi.....

(noter la date choisie)

Indiquer la quantité :

<i>Pain au levain naturel</i>		<i>Pain de campagne</i>	
Brin 300 g. 1,50 €	Michette 450 g. 2,00 €	Petite gauloise 300 g. 1,50€	
Luciole 500 g. 2,10 €	Miche 850 g. 3,70 €	Le gaulois 500 g. 2,10€	
Pavé 500 g. 2,10 €	Grosse miche 1,7 kg. 6,80 €	Gros gaulois 1 kg. 4,20€	
La grande luciole 1000 g. 4,20 €	Le céréale 500 g. 3,00 €	Le rustique 4,50 €/kg	
	Le complet 500 g. 2,50 €		
<i>Brin sésame 1,50 €</i>	<i>Autres</i>		
<i>Brin lin 1,50 €</i>	Fouace 500 g. 8,50 €	Croustade 24 parts 32,00€	
<i>Brin pavot 1,50 €</i>	Croquants 150 g. 5,90 €		

Pour des commandes personnalisées (pains individuels...), prendre contact avec le boulanger : 07.84.07.57.66

**Bon à déposer dans la boîte aux lettres de la mairie l'avant-veille de la commande pour les commandes régulières**

*Pour les commandes ponctuelles, envoyez un sms au boulanger la veille avant midi*

Les factures sont déposées chaque fin de mois à la mairie

### Bon de commande

Nom, Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Tél ou @dresse : \_\_\_\_\_

Commande pour le :

Mardi .....

et/ou

Vendredi.....

(noter la date choisie)

Indiquer la quantité :

<i>Pain au levain naturel</i>		<i>Pain de campagne</i>	
Brin 300 g. 1,50 €	Michette 450 g. 2,00 €	Petite gauloise 300 g. 1,50€	
Luciole 500 g. 2,10 €	Miche 850 g. 3,70 €	Le gaulois 500 g. 2,10€	
Pavé 500 g. 2,10 €	Grosse miche 1,7 kg. 6,80 €	Gros gaulois 1 kg. 4,20€	
La grande luciole 1000 g. 4,20 €	Le céréale 500 g. 3,00 €	Le rustique 4,50 €/kg	
	Le complet 500 g. 2,50 €		
<i>Brin sésame 1,50 €</i>	<i>Autres</i>		
<i>Brin lin 1,50 €</i>	Fouace 500 g. 8,50 €	Croustade 24 parts 32,00€	
<i>Brin pavot 1,50 €</i>	Croquants 150 g. 5,90 €		

Pour des commandes personnalisées (pains individuels...), prendre contact avec le boulanger : 07.84.07.57.66

**Bon à déposer dans la boîte aux lettres de la mairie l'avant-veille de la commande pour les commandes régulières**

*Pour les commandes ponctuelles, envoyez un sms au boulanger la veille avant midi*

Les factures sont déposées chaque fin de mois à la mairie

