

# BOULANGERIE · PÂTISSERIE

— Alexandre FIGARD · Maître ARTISAN —



## Pour votre bien-être, la Gourmandise vous propose 5 créations de Pains BIOLOGIQUES



Tous nos pains sont  
façonnés à la MAIN



**RAOUL LEMAIRE,  
PIONNIER DES PAINS  
BIOLOGIQUES**

En 1932, Raoul Lemaire ouvre la première boulangerie à Paris qui propose du pain naturel. Il devient ainsi un des fondateurs de l'agriculture biologique en France.

### 100% NATUREL

Les farines Lemaire sont issues exclusivement de blés biologiques soigneusement sélectionnés.

### 100% SAVEUR

Les farines Lemaire sont une invitation au vrai goût du pain garanti par l'expertise d'un meunier Français et de votre artisan boulanger.

### 100% SAIN

Écrasées sur meule de pierre, les farines Lemaire garantissent des pains biologiques, équilibrés (source de fibres\*) et sans additifs.

\*exclusivement sur farine de meule

Boulangerie – Pâtisserie  
Alexandre FIGARD – Maître ARTISAN  
13B, rue de la Grette 25000 Besançon – Tél. 03 81 58 68 90 – 06 30 59 08 63  
[www.boulangerie-figard.fr](http://www.boulangerie-figard.fr)

# MES SÉLECTIONS DE FARINES ET MES CRÉATIONS BLÉS BIOLOGIQUES FRANÇAIS



## LE SANS GLUTEN

100% sans gluten, élaboré à partir de farines de riz et de sarrasin, parsemé de graines bio (lin, millet, sésame, pavot).

*Fermentation* : *saccharomyces cerevisiae*.



## PAIN COMPLET

Farine de blé complète intégrale type 150 écrasée à la meule de pierre.

*Fermentation* : *levain dur, saccharomyces cerevisiae*.



## LE PETIT EPEAUTRE

Pain élaboré avec une farine 100% petit épeautre, sans gluten de blé, parsemé de flocons d'avoine écrasés Bio.

*Fermentation* : *saccharomyces cerevisiae*.



## LA FIBIORETTE

Baguette Bio élaborée avec une farine de blé type 65 et riche en éclats de froment.

*Fermentation* : *sur poolish, saccharomyces cerevisiae*.



## LA MEULE DE PIERRE

Farine de blé type 80 écrasée à la meule de pierre.

*Fermentation* : *levain dur, saccharomyces cerevisiae*.

ARÔMES, GOÛT, SAVOIR-FAIRE, CONSERVATION, ALVÉOLAGE : GAGE DE QUALITÉ

« pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas » [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non-contractuelles