

Le commerce à l'honneur

Ouverture du Fournil de la Préale, une boulangerie-pâtisserie artisanale

C'est dans le cadre du Festival Nourrir le Cœur du Condroz que Julie et Marie-Odile viennent d'ouvrir leur atelier. Leur projet complète les riches activités de la Ferme de la Préale, îlot d'initiatives citoyennes et agroécologiques de la commune d'Hamois.

Depuis le premier vendredi de juin, les visiteurs de la Ferme agroécologique de la Préale, dans le village d'Achet, ont la chance de pouvoir déguster les savoureuses préparations du Fournil : pains au levain, tartes aux fruits de saison, biscuits, brioches, quiches et autres petits plaisirs. Derrière les fourneaux du Fournil : Julie et Marie-Odile, deux jeunes Condrusiennes impatientes de ravir les papilles des gourmands des environs. « Nous proposons des produits 100 % artisanaux et 100 % faits maison. Nous faisons le

choix de nous fournir autant que possible en produits locaux et bio », explique Marie-Odile Jaspard, la pâtissière, ingénieure de gestion au départ. Julie Vinckenbosch, la boulangère, institut maternelle durant quelques années, complète : « nous souhaitons préparer des produits nourrissants, sans artifice, qui valorisent les ingrédients de qualité utilisés pour les réaliser. J'espère, par la suite, créer des ateliers pour les enfants. »

DES PROJETS FOURMILLEMENT À LA PRÉALE !

Le Fournil de la Préale rejoint les autres projets déjà présents dans cette ferme agroécologique de la commune de Hamois : maraîchage, production de semences (Anthesis), production de plantes médicinales et aromatiques (Les Folioles). D'ici peu, des gîtes permettront d'accueillir des visiteurs

dans ce cadre enchanteur. En s'associant, elles créent des synergies et mutualisent l'usage des équipements du Fournil, comme le four. Pour les pains, Julie déclare « je désire offrir un pain vivant qui a du goût et une mie généreuse, bienfaisant pour l'organisme qui se digère facilement et se conserve longtemps, composé de farines bio locales moulues sur meule de pierre, de l'eau filtrée, du levain naturel ainsi que du sel de mer récolté à la main. ». Julie pense aussi aux personnes intolérantes au gluten en leur proposant un pain d'amidonnié et un riz-mais-sarrasin. Chez YOM, la gamme évoluera au fur et à mesure des saisons et des envies de la clientèle. Notons qu'une partie des recettes sera réalisée sans gluten et/ou sans produits laitiers et/ou sans œufs. Le Fournil de la Préale est ouvert pour les ventes les mercredis et vendredis de 15h



Julie et Marie-Odile vous accueillent au Fournil. © JMDB

à 18h30. Pour les commandes ou pour plus d'infos, pour YOM, yomatelier@gmail.com, 0497.33.31.83 et pour les Pains de Julie, fournill@lespainsdejulie.be, 0479.81.82.12. ■

Jean-Marie de Bruyn