

# Le Fournil à la ferme

## Muriel et Marcel Fabreguettes



C'est au cœur de la grande ferme familiale, qui produit de la viande bovine Bio, que Muriel et Marcel ont réhabilité le four à pain existant. Tout l'espace a été réaménagé autour du four à pain afin de lui redonner vie, d'accueillir du public et d'y partager de bons moments.

Après avoir suivi une formation pro en boulangerie à Florac, Muriel propose à la vente, du pain au levain naturel, des viennoiseries sans lactose... le tout cuit au four à bois.

Tous les produits servant à la préparation sont en culture Bio. Pains de mie et brioches sont réalisés à l'huile d'olive.

Avec leur propre culture de blé, Muriel et Marcel utilisent un moulin à Meules de Pierre pour moudre leur farine.

Même les fruits confits accompagnant les brioches sont faits maison. Leur but : être autonome, du champ de blé au pain !