

Actualités

Le fournil d'Eulalie obtient le label Rouge pour sa "Bagatelle"

Catherine et Bernard Bonvalet étaient heureux de fêter l'événement avec leurs clients puisqu'ils viennent d'obtenir le label Rouge pour leur baguette "Bagatelle", gage de l'excellence du travail de l'artisan boulanger. Etant les seuls labellisés sur Les Sables-d'Olonne, ils avaient organisé une petite fête sous chapiteau devant leur magasin au 60 Boulevard Castelneau et ont même reçu la visite du député-maire Louis Guédon, venu tester la fameuse "Bagatelle"...

La baguette "Bagatelle" est fabriquée avec de la farine label Rouge, du levain liquide naturel sans additif et une pousse très lente. La farine est issue de blés sélectionnés pour leur qualité boulangère selon le cahier des charges de la certification Culture raisonnée certifiée (CRC) qui réunit plusieurs critères : parcelles éloignées des grands axes routiers pour éviter les pollutions, traitement de la

plante uniquement en cas de besoin, blés conservés sans insecticide après récolte, traçabilité de la parcelle jusqu'au moulin et contrôle par un organisme agréé et accrédité par l'Etat.

Ainsi la "Bagatelle", baguette de tradition française, se distingue des autres par une croûte croustillante, une mie fondante et nacrée, des alvéoles plus irrégulières et de plus grosse taille, des intensités d'odeur et de goût plus élevées. Elle est vendue le jour même de sa fabrication sous étui siglé Label Rouge.

• **Le magasin est ouvert tous les jours de 7h à 13h15 et de 15h30 à 19h30 (fermé le dimanche après-midi).**