

Feuillette: Au pays du macaron

Le 8 janvier 2013, le chef pâtissier M. Courrier et son équipe nous accueillent pour la visite du laboratoire de la boulangerie à la décoration rustique et moderne.

- Nous nous sommes rendus à la boulangerie Feuillette qui se situe à Saint Gervais la Forêt.
 - La façade de la boulangerie est noire avec « Feuillette » écrit en gros, couleur « or ».
 - Quand nous sommes entrés, nous avons découvert un univers de vieilles pierres et de poutres.
 - Il y avait aussi de vieux objets comme une vieille pelle à pain, des paniers anciennes en osier, des casseroles en cuivre qui donnent un côté ancien.
 - Monsieur Courrier nous a présenté tous ses outils et ses machines de travail : machine à pétrir, diviseuse, chambres froides, four électrique entouré de vieilles briques.
 - Il nous a aussi dit que monsieur Feuillette possède deux autres boulangeries : une qui se situe à La Chaussée Saint Victor, et une autre à Vendôme, complétées d'un salon de thé.
 - Monsieur Feuillette est un boulanger qui a son C.A.P de boulanger, et divers diplômes qui lui ont permis d'ouvrir sa première boulangerie, le « Théâtre du pain », en 2005 à Blois.
 - Le chef pâtissier nous a présenté toutes ses variétés de pains, baguettes, sandwiches et viennoiseries qui sont fabriqués sur place, aucun produit congelé n'entre dans leurs fabrications.
 - Ils font tout eux-mêmes dans le laboratoire de viennoiseries qui se situe à Saint Gervais la Forêt. Les chambres froides leur permettent de garder la pâte sans qu'elle ne « pousse », pendant une nuit, ce qui évite de la surgeler.
 - Leur grande spécialité est le macaron.
 - Ils en font à tous les parfums et de toutes les couleurs : framboise, nutella, vanille, fraise, pomme, nougat.....
 - Leurs nouveaux parfums sont : pistache, café, citron meringué.
 - Ils en font 2000 par jour.
 - Ils fabriquent 600 « baguettes tradition » par jour.
 - Ensuite nous avons continué la visite avec l'un des employés qui nous a fait profiter de son savoir faire en nous faisant fabriquer nos baguettes. Nous avons appris à former les baguettes et nous avons mis le coup de lame final.
 - Il nous a montré comment mettre les baguettes et les pains dans le four.
 - Nous l'avons vu faire des ficelles au jambon.
 - A notre sortie, il nous a offert les baguettes que nous avons faites ainsi que trois boîtes de macarons.
 - Ensuite nous l'avons salué et remercié très chaleureusement de nous avoir consacré du temps et d'avoir répondu à nos questions.
- Quelle agréable et superbe visite !**



Voici les fameux macarons de M. Feuillette.
Hummmmm...C'est bon !