

Chavenay

Bruno Mandet



EPIS ET PAINS

Originaire de Provence, Bruno est fils, petit fils et arrière-petit-fils de pâtissier-boulangier. Comme il le dit lui-même avec humour, il a de la farine dans les veines. Cependant il fait ses études dans le domaine de l'audiovisuel et du cinéma et obtient une maîtrise en science technique des médias numériques et de l'audiovisuel qu'il fait à Paris. De 1995 à 2003, il travaille en agences de communication et start-up, créant les premiers sites internet pour des entreprises. Puis, il rejoint le milieu de la téléphonie (SFR), où il devient responsable environnement, travaillant sur les économies d'énergie, le bilan carbone et la certification Iso 50 001.

Sur son temps personnel il passe un master « environnement et développement durable » en 2012. La naissance de son fils quelques années auparavant l'avait interrogé sur le rapport de l'homme à son environnement, la place de l'alimentation, le rôle des plantes... Dans cette continuité, il se renseigne sur les semences paysannes et réalise en 2016 une formation de 10 jours du grain au pain. A l'issue de cette formation, c'est décidé : il ouvrira un fournil dans un village entouré de champs de blé, le retour aux sources ! Sûr de lui, il achète cette même année son premier moulin. En 2017, il profite d'un plan de départ volontaire de SFR pour se lancer et créer sa propre entreprise. Il suit alors un CAP à l'Ecole Ferrandi à Paris.

Pendant ce temps il sillonne les alentours et trouve un beau hangar en bois disponible à Chavenay. Le début d'une nouvelle aventure ! De janvier à mai 2018, en parallèle de son stage de CAP, il construit un laboratoire aux normes agroalimentaires et un four à bois. Depuis sa reconversion, il est soutenu par Laure, son épouse, qui l'aide notamment sur la partie communication. Le 10 octobre 2018, il vend ses premiers pains bio grâce à une publication sur les réseaux sociaux. Bruno a su rapidement s'intégrer dans ce territoire en tissant des liens basés sur l'entraide et la bienveillance de ses voisins producteurs qui sont pour lui essentielles. Il a commencé à travailler avec un agriculteur de Chavenay, échangé avec les moulins de Brasseuil, rencontré des producteurs de la plaine comme la Maison Gaillard (Alluets-le-Roi), la Ferme des Beurreries (Feucherolles), la Ferme de Pontaly (Bailly), adhéré à l'association de la Plaine de Versailles et intégré plusieurs Amap locales. Il apprécie ce contact avec les acteurs locaux, de pouvoir soutenir les agriculteurs par des partenariats et services mutuels, tous unis autour de valeurs communes : la qualité et le local. Pour lui, c'est bien plus que faire du pain, c'est toute une philosophie et la défense de valeurs et de l'humain.

Pour sa fourniture en blé bio, Bruno travaille avec deux fermes (Pontaly et les Beurreries). Il fait aussi des essais sur des variétés anciennes avec Alexandre Ruèche (Ferme de Pontaly) dans le cadre du réseau de semences paysannes. Chaque année, il réinvente son pain en fonction du blé récolté. Il achète ses œufs à la ferme des Beurreries et ses fruits à la Maison Gaillard et aux Vergers de la Haye. En 2020, il reconstruit un nouveau four pour améliorer les conditions de travail et refait sa boutique en 2022 pour améliorer l'accueil des clients. Bruno a pu embaucher 3 salariés et récemment une pâtissière a rejoint l'équipe pour diversifier la gamme de spécialités. Dans sa gestion, l'aspect humain et solidaire est important, il a aidé des personnes en reconversion à se lancer et accompagne ses salariés dans leur évolution personnelle.

Aujourd'hui, chez Epis et Pains vous pouvez retrouver une large gamme de pains au levain naturel (nature, aux graines, aux fruits, Breton, costaud...), des brioches (Provençale, Pépites, sucre perlé...), des babkas (brioche garnies), des viennoiseries, des cookies, du flan parisien, des Voyageurs (cakes aux différents saveurs selon la saison), des Élégantes (déclinaison de tartes), des fifres (bâtonnets feuilletés pour l'apéro), des meringues... Depuis janvier 2023, on peut découvrir des pâtisseries, différentes selon les saisons et les fêtes : Tropézienne, Élégante chocolat/praliné, Millé-feuille, St-Honoré, Paris-Brest, bûches de Noël, couronnes et galettes des rois, spécialité pour la St Valentin...

Dans une démarche solidaire et antigaspi, les invendus sont donnés à des associations caritatives du coin.

Bruno est toujours en éveil pour se faire plaisir et surprendre ses clients. Il prévoit de faire de nouvelles créations en pâtisserie, toujours en reprenant des recettes de grands chefs mais en bio, local et éthique : pas de congélation, pas d'additif, pas de produits ultras transformés et tout labellisé en bio. Il a encore des projets de travaux dans son hangar : créer un laboratoire de pâtisserie, agrandir l'espace meunerie avec un nouveau moulin pour moudre d'autres céréales.



Si vous n'y avez pas encore goûté, foncez ! Vous pouvez retrouver ses produits dans différentes Amap, chez des revendeurs comme des boutiques de producteurs ou des Biocoop et au fournil sur place à Chavenay le lundi, mercredi et vendredi de 16h à 19h45. Petit conseil, mieux vaut réserver par sms au 06 67 95 51 51.



PAINS, BRIOCHES, GÂTEAUX DE VOYAGE...

ÉPIS & PAINS

Retour aux sources



Epis et pains



www.episetspains.fr

Pour l'anecdote, Epis et Pains a participé en février 2021 à l'émission de M6 « La meilleure boulangerie de France » !