

Ecrit par Linda Mansouri le 23 juin 2021

Le boulanger Fabien Mazette devient 'Ambassadeur du pain'



La '[Boulangerie d'ici](#)' à l'Isle-sur-la-Sorgue compte désormais un '[Ambassadeur du pain](#)' dans ses rangs ! Fabien Mazette, artisan passionné et dévoué vient de décrocher la certification.

Une reconnaissance qui met à l'honneur son savoir-faire sur cette méthode inversée de panification. Les principes ? La réduction du pétrissage et de l'ensemencement, la longue fermentation à température ambiante et l'utilisation de farines pures. Un juste dosage de plusieurs éléments qui engendre une « alchimie parfaite pour un pain de qualité meilleure ». Également récompensé : son engagement pour une nutrition de qualité.

« Votre satisfaction et votre bonne santé est notre objectif principal. Un grand merci à nos partenaires dans cette belle aventure : le lycée professionnel agricole [La Ricarde](#) qui produit l'excellent blé de l'Isle-sur-la-Sorgue, la [Minoterie Giral](#) qui le transforme pour nous, le Mof (Meilleur ouvrier de France) et ambassadeur du pain [Amandio Pimenta](#) qui transmet ses savoirs et nous accompagne depuis un an sur cette certification. »

Ecrit par Linda Mansouri le 23 juin 2021



Une certification remise en main propre par le 'Meilleur ouvrier de France', Amandio Pimenta à droite.

L.M.