

Meule de Pierre en Cévennes

Une tranche de bonheur à Saint-Ambroix !

Cela faisait un petit moment que j'avais envie de vous partager cette adresse : La Meule de pierre en Cévennes, ville porte de notre cher Parc national des Cévennes.

Vous rencontrerez Yannick Belanger, meunier et boulanger qui fabrique du pain cuit au feu de bois et de la farine, le tout, bio, 100% au levain. "Le must", son blé provient des villages voisins situés à maximum 20 km autour de son établissement !

C'est aussi la découverte d'un lieu unique, le Moulin Bonnet qui à la fin du XIXème et au début du XXème siècle était la minoterie la plus importante et la plus moderne du Languedoc.

Enfin, la star du lieu, Yannick, qui habituellement porte le béret (ce sera pour une prochaine photo), un passionné courageux se levant à 3h du matin pour vous proposer tous les mardis et samedis matins des produits d'exception au goût authentique !

Lætitia Bernard
Responsable Pôle accueil Ventoux
Provence Tourisme



Vente de pain, farine, pâtes, les mardi et samedi de 9h00 à 12h30
1, Place d'armes à Saint-Ambroix (derrière l'église) - 06 87 13 22 64