



le 25 Octobre 2021

Communiqué de presse à diffusion immédiate

Raphaël Jubert, chef boulanger au [Pain de St-Hugon](#) est titré vice-champion de France du Panettone. Un savoir-faire rare, au coeur de l'Éco-centre de Crolles.



Samedi 16 octobre 2021 à Paris, Raphaël obtient le titre de vice-champion de France du Panettone dans la catégorie professionnelle [«meilleur Panettone de tradition Milanaise»](#).

Une aventure qui débute en Janvier 2021, lorsque Raphaël décide de créer un nouveau levain spécifique à la production de brioches et viennoiseries.

Ce levain naturel est une pâte fermentée composée de farine, d'eau, de levures sauvages et de bactéries lactiques vivant en symbiose. La pâte lève ainsi naturellement, sans l'utilisation de levure commerciale.

Les boulangers utilisant cette **technique de fermentation ancestrale et naturelle** développent des recettes uniques, aux arômes et textures subtiles.

C'est dans cette dynamique que Raphaël vous propose des Panettoni gourmands à la texture moelleuse et aux multiples atouts du levain naturel (saveurs, longue conservation et bonne digestibilité).

Passionné et appliqué, ce jeune chef de 25 ans, s'intéresse à la grande technicité du panettone avec assiduité.

Autodidacte, il se forme en s'appuyant sur l'ouvrage de [Thomas Teffri-Chambelland](#) ; un traité de 260 pages sur les pâtes levées sucrées, fermentées au levain naturel. C'est d'ailleurs aux côtés de Thomas (sacré champion de France) que Raphaël va défendre les couleurs de la France à l'occasion du **championnat du monde du panettone 2023**.

Une excellente nouvelle qui récompense les efforts du chef et sa grande volonté de réaliser **un produit d'exception à partir d'ingrédients et de gestes de fabrication sains**.

Une réussite à dimension humaine, qui illustre l'entraide et la transmission de savoirs-faire uniques, connus par une centaine d'artisans boulangers au Monde...



LE FOURNIL

Boulangier depuis 1984, le Pain de St-Hugon panifie des farines biologiques françaises sur levains naturels.

Historiquement situé sur la commune de St-Pierre d'Allevard, le fournil intègre en 2018 l'Éco-centre de Crolles.

Le concept de L'Eco Centre est né dans l'esprit de Philippe Audfray, écologiste convaincu que la consommation énergétique est le défi à relever pour préserver notre environnement. A ce jour, y sont réunis des artisans tels que le Pain de St-Hugon ainsi que des restaurateurs, boutiques de créateurs, commerces bio et éthiques au sein de bâtiments respectueux de l'environnement.

SAVOIR-FAIRE

Tous les pains, biscuits, brioches, galettes et viennoiseries sont intégralement fabriqués au fournil, par les mains d'artisans consciencieux, perpétuant savoirs-faire et techniques de panifications naturelles.

Les recettes associant levain naturel et farines de qualité sont pétrées doucement. La pâte à pain ainsi obtenue est ensuite **façonnée à la main** puis laissée en fermentation contrôlée avant cuisson. Autant de gestes responsables des arômes si caractéristiques du fournil.

Le grain de blé étant la base de notre pain, il est essentiel d'y apporter une attention toute particulière en choisissant des farines qualitatives, et notamment des variétés de blés anciens peu hybridés par l'industrialisation de la boulangerie.

LE CHOIX DU BIO

C'est un engagement depuis la création du fournil pour proposer une alimentation saine issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Nous travaillons également avec la mention Nature&Progrès attribuée à nos biscuits, brioches et galettes des rois.

UNE ÉCONOMIE SOCIALE ET ÉCOLOGIQUE

Nous travaillons aujourd'hui avec 100% de farines de blés français, un beurre de baratte français, des oeufs du Vercors, des noix locales, de la crème de marrons de France... Inscrits dans une démarche d'amélioration nous définissons tous les ans, de nouveaux objectifs respectueux de l'environnement et des hommes. Cela nous invite à la créativité tant dans le choix de nos recettes qu'au sein de notre organisation.

Depuis 2013, le fournil promeut la vente directe entre producteurs et consommateurs et s'investit dans la création et le développement des marchés de producteurs de la région Grenobloise.

Notre mission : produire une alimentation saine aux qualités nutritionnelles préservées tout en instaurant des rapports économiques vertueux, où les paysans, les travailleurs, les consommateurs et la planète Terre sont respectés.



Garantie des produits :

- Respectueux du vivant : les cahiers charges interdisent les OGM, l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse, les additifs de synthèse,
- Respectueux des cycles naturels : les modes de production sont basés sur les équilibres naturels des sols, des végétaux et des animaux. Les processus de transformation sont simples et artisanaux. Les emballages, déchets et transports sont réduits.
- Des produits éthiques et équitables : les fermes et entreprises sous mention sont à taille humaine. Elles font vivre dignement les producteurs et visent à des relations commerciales solidaires.



LE PAIN DE SAINT-HUGON

441 Rue Charles de Gaulle,

Éco-centre. 38920 Crolles

Tél. 07 77 25 39 59

lepaindesainthugon@gmail.com

www.lepaindesainthugon.fr

