

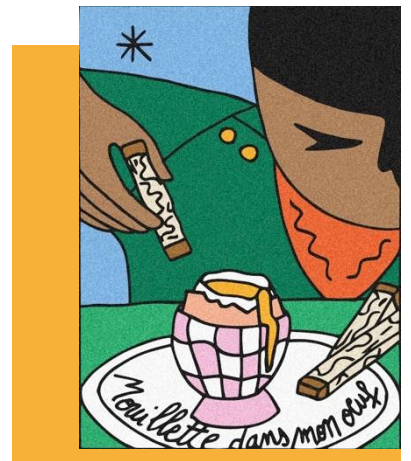


Mouillette, une nouvelle boulangerie au levain naturel,
ouvre à Enghien-les-Bains.



Enghien-les-Bains, le 16 janvier 2024.

La boulangerie Mouillette a ouvert ses portes le 10 janvier 2024 dans le centre d'Enghien-les-Bains (Val d'Oise). Imaginée par Damien Houpin et Mélanie Tellier, originaires de la commune, elle offre une sélection de pains à l'ancienne et de créations boulangères élaborés à partir de levain naturel et de produits de l'agriculture biologique.



Naissance d'une boulangerie artisanale consciente de son impact social, humain et écologique.

C'est la naissance de leur fille en 2022 qui fait germer l'idée d'un projet basé sur des valeurs communes : la famille, la convivialité, la gourmandise et la volonté de contribuer à un monde plus durable. Passionnés par le pain, les bons produits et forts de leurs expériences professionnelles dans la gastronomie et l'hôtellerie, Mélanie et Damien décident de se lancer dans un concept original de boulangerie au levain naturel. Les souvenirs de moments gourmands partagés en famille autour du pain leur donnent l'idée de la nommer Mouillette, clin d'œil aux longues tranches de pain beurrées, trempées dans de savoureux œufs à la coque.



Ancien chef cuisinier et diplômé en 2022 de l'École Internationale de Boulangerie où il se spécialise en panification au levain naturel bio, Damien se charge de toutes les étapes de la production de Mouillette : du sourcing des produits à l'élaboration des recettes.

Après un premier parcours professionnel dans une compagnie aérienne et un Palace parisien où elle développe ses aptitudes à la relation client, Mélanie s'occupe de la commercialisation des produits de Mouillette et de l'accueil en boutique.

Damien et Mélanie ne pouvaient pas rêver meilleur emplacement lorsque se présente l'opportunité d'ouvrir Mouillette dans « leur coin » du Val d'Oise, au rez-de-chaussée d'un immeuble tout juste sorti de terre au 4 bis rue de Départ, en face de la gare d'Enghien-les-Bains. La boutique, aux tons chaleureux et baignée de lumière, est équipée de meubles en hêtre massif des Vosges confectionnés sur mesure par des artisans locaux. Ouverte sur le fournil, elle est le théâtre de l'élaboration du pain et de nombreuses gourmandises, animation quotidienne visible également depuis la rue à travers les grandes baies vitrées.



Mouillette : bon pour les papilles, la santé et la planète.

Mouillette met à l'honneur une large gamme de pains, de brioches et de créations boulangères, cuits et élaborés sur place à base de farines et de produits bio méticuleusement sélectionnés directement auprès de producteurs de la région.

La boulangerie prend le parti de fabriquer ses pains, brioches et panettones à partir de levain naturel afin de valoriser des produits nutritifs, aromatiques, avec une teneur en sel réduite, un faible indice glycémique et offrant une longue conservation. Tous les produits de Mouillette sont garantis sans additif, ni colorant, ni conservateur.

Parmi les créations signature de Mouillette, les clients peuvent découvrir :

Une sélection de pains à l'ancienne :

- le pain de campagne (avec ou sans graines) travaillé à partir de farine bio en provenance des Hauts-de-France et de Champagne comme celle de Cyrille Renaud.
- les pains spéciaux : noix pruneaux, complet, méteil, petit épeautre ou le shokupan, le célèbre pain de mie japonais.
- un pain sans gluten à base de farine de riz.

Des créations boulangères et gourmandises sucrées :

- le panettone, brioche traditionnelle originaire d'Italie composée de fruits confits de la Serre aux Agrumes en Provence.
- des brioches pur beurre de la Ferme de la Fosse à l'Eau en Pays de Bray, déclinées en versions nature, pomme ou chocolat.
- des sablés suédois « fika », cookies et financiers.



Une offre de sandwiches et de foccacia maison est également proposée, à composer de produits de saison du Pays de Bray comme les fromages de la Ferme de la Quesne, les fruits et légumes de la Ferme des Bayottes et les charcuteries de la Ferme de Mesenguy.

La boulangerie Mouillette est ouverte
du mercredi au vendredi de 11h à 19h
et le samedi de 9h à 14h30.

Tarifs

Pains à l'ancienne à partir de 6 Euros le kilo.
Brioches à partir de 9,50 Euros pour 6 personnes.
Sandwichs à partir de 8 Euros.

Adresse

4 bis, rue du Départ
95880 Enghien-les-Bains

<https://mouilletteboulangerie.fr/>
Instagram : @mouilletteboulangerie

+

