



artisan boulanger

Boulangerie Francis Tailhades à Sommières (Gard)

Ville ancienne pleine de charme, Sommières sait accueillir ses visiteurs qui ne demandent qu'à se laisser guider dans ses ruelles, à la découverte d'une ambiance bien sympathique ! Mais il a fallu se remettre d'inondations catastrophiques pour tous. Corinne et Francis Tailhades, artisans boulangers, n'ont pas baissé les bras et ont réouvert leur commerce après 9 mois de fermeture. L'intervention d'un expert d'assuré à d'ailleurs bien facilité les choses (voir l'article en page 28). Pains Services Gâteaux Magazine les a aussi rencontré pour découvrir et vous faire découvrir leur nouveau four, conçu et réalisé par la société LLOPIS.



Les choix de Francis Tailhades et de son épouse sont clairs : variété et très grande qualité des produits fabriqués.

Spécialiste du pain de campagne au levain naturel, Francis utilise des farines certifiées et de l'eau pure et continue comme tous les vrais passionnés son métier d'artisan. Il est d'ailleurs réputé pour sa "carte" de pains. Un bref aperçu donne déjà envie d'y goûter : Le Méditerranéen, pain de campagne aromatisé à l'huile d'olive, La Toute Auvergnate (seigle, épeautre et blé), Le Paysan (pain de campagne gris au levain), La Baguette d'épeautre (blé sauvage), Le Pain à la farine de Châtaignes, et autres pains utilisant la farine de maïs, la farine d'orge ou encore l'avoine... Francis Tailhade a fait le choix de perpétuer les traditions, tant dans l'utilisation de blés broyés à la meule de pierre que dans le périssage et surtout la cuisson au feu de bois.

C'est en 1986, alors qu'il avait 21 ans, que Francis Tailhades a repris cette boulangerie à Sommières. Développant rapidement sa clientèle et ses offres commerciales, il a acquis une grande expérience, et en matière de four, sait de quoi il parle.

Outre les qualités de cuisson reconnues pour les four à bois, ou encore les qualités esthétiques qui jouent un grand rôle dans le magasin auprès de la clientèle, ce sont les réelles économies d'énergie réalisées qui sont le plus étonnantes. Pour Francis, il n'y a pas photo entre l'électricité qu'il utilisait avant et sa consommation de bois d'aujourd'hui. Il a ainsi pu estimer que depuis le redémarrage de son exploitation en mai dernier, sa facture énergétique avait tout simplement été divisée par trois !

Il faut bien dire que le four LLOPIS est conçu pour être à

la fois robuste et fiable dans le temps et peu gourmand en consommation de bois. Son confort d'utilisation, de sa montée en chaleur, jusqu'à la cuisson et le défournement est exceptionnel. L'utilisation de la sole tournante est aisée, la répartition de la chaleur parfaite,

et, point non négligeable, le magasin n'est pas transformé en étuve malgré la présence du four à proximité de la clientèle. La société LLOPIS assure la maintenance annuelle de ses fours. Des fours qui renforcent, si besoin était, l'image de véritables artisans auprès de la clientèle.



La dalle en cours de réalisation



Le mécanisme de sole tournante



Etapes du montage