

ROLAND FEUILLAS



ROLAND FEUILLAS est un ingénieur qui s'est mis en tête de retrouver le pain originel. Après avoir rénové le moulin de Cucugnan, en Pays Cathare, dans un endroit qui n'a jamais connu de méthode de culture qui vienne détruire l'environnement, il a fait construire un four unique au monde dans une ancienne grange, et fabrique depuis un pain bio... un pain nature. Car Roland Feuillas est un alchimiste moderne qui cherche à retrouver le goût du vrai pain. Dans cette quête, il s'est fait paysan en cultivant des anciennes variétés de blés abandonnés, puis meunier et enfin boulanger. Il se définit comme un « paysan boulanger » rappelant par la même qu'avant le pain, il y a le grain.

Il a consacré plus de 15 ans à la recherche sur le pain, dont une partie de recherche fondamentale avant de déployer son projet.

Associé à des agriculteurs bio qui cultivent des semences anciennes le plus naturellement du monde, il a développé, dans le respect de la permaculture, « *LES MAÎTRES DE MON MOULIN* » qui mènent depuis quelques années une démarche qualitative et éthique en vue de proposer des farines d'exception, un pain gastronomique véritable « pain-santé » et tout un ensemble de produits qui ne trichent pas.

Il est également à l'initiative de « l'école du pain » où il est possible de suivre un stage pour partager avec ces boulangers, leur passion.

Aux clients qui lui disent « *Il paraît que vous faites le meilleur pain* », il répond : « *Je ne sais pas si mon pain est bon, mais je fais tout pour qu'il ne vous fasse pas de mal.* »

Le 04 mars prochain à Genève, sa conférence aura pour thème « *L'ÉVOLUTION DES SEMENCES, BLÉS, FARINES ET PAINS AU COURS DE L'HISTOIRE* ».

SITES INTERNET : [HTTP://WWW.FARINESDEMEULE.COM](http://www.farinesdemeule.com)

[HTTP://WWW.ECOLEDUPAIN.COM](http://www.ecoledupain.com)