

Jean  
**MOREAU**  
Meunier

# Le pain d'avant



vient de  
paraître

Prix  
du geste  
d'Or

Moulins à meules

Informations-commande au dos



L'auteur, Jean Moreau, est meunier à Saint-Hilaire-de-Loulay, en Vendée. Son moulin à meules de l'Écornerie y existe depuis 1530. Il avait fermé ses portes sur 500 ans d'histoire jusqu'à ce que Jean, huitième meunier du nom, décide de le faire renaître et ainsi, d'en faire un moulin-laboratoire. À travers ces pages, l'auteur raconte l'aventure de cette incroyable réhabilitation patrimoniale, d'un métier, des outils, de pratiques oubliées.

À partir de ce lieu, il ressuscite la meunerie et la boulangerie à l'ancienne. Ses productions sont rapidement plébiscitées par les meilleures tables de la région. De colloques en panels de dégustations, de conférences en expertises, il remet en

bonne place la qualité de la farine, le savoir-faire et... le goût !

À la rencontre d'agri-biologistes, de nutritionnistes, de meuniers, d'agriculteurs, de boulangers, Jean Moreau nous invite à découvrir les bienfaits de la terre nourricière et les précieuses connaissances du monde agricole et panicole.

Promoteur de la mouture à la meule de pierre, l'auteur révèle ici tous les secrets techniques et scientifiques de la transformation du blé en pain. Il nous décrit l'intolérance alimentaire provoquée par l'apport excessif de gluten... Vous connaissez ?

L'ouvrage est aussi le récit d'une expérience personnelle qu'il partage avec d'autres passionnés, croisés au gré de sa quête d'authenticité et d'excellence. Il dresse les portraits de ses frères de meules et de pains et nous emmène dans un voyage initiatique, du Pas-de-Calais à la Provence, et même jusqu'en Grèce, avec la restauration des emblématiques moulins à vent de Patmos.

En quête perpétuelle de renaissance d'un monde meilleur pour l'homme et la nature, Jean Moreau explique comment optimiser le patrimoine des moulins, pourtant réputé évolutif.

Jamais ouvrage consacré à ce sujet n'aura été à la fois aussi personnel et universel, à même de sensibiliser et de responsabiliser les consommateurs que nous sommes.

Ce pain d'avant est l'histoire d'une moisson fertile !



*« Au-delà de la saga de sa famille, Jean Moreau raconte l'histoire de la meunerie française ces derniers siècles, et par là même, un peu d'histoire de notre Humanité.*

*Ce livre est comme un trousseau de clés pour comprendre d'où vient notre pain quotidien. Il permet d'appréhender la chaîne de valeurs du champ à l'assiette. »*

Source: Apollonia Poilâne

- 25 euros -

172 pages - Tirage limité - ISBN : 979-10-415-1395-6

Renseignements : [pornic-ocean.editions@orange.fr](mailto:pornic-ocean.editions@orange.fr)



# Le pain d'avant

Commande - Souscription

Prénom et Nom : .....

Adresse : .....

Mail : ..... Tél. : .....

Nombre d'exemplaire(s) : ..... au prix de 25 € x ..... = ..... €

Frais d'expédition : ..... 8 € x ..... = ..... €

Total en chèque ..... €

Bon à retourner : PORNIC-OCEAN-EDITIONS - 25 rue de Bel Air - 44210 PORNIC



Poilâne