

Au Pain Doré

Jean-Louis Mauron

Route de la Rosaire 2

1625 Sâles

<https://www.boulangerie-aupaindore.ch/>
aupaindore@bluewin.ch

Lundi : fermé

Mardi au vendredi : 6h30 - 12h00 / 14h00 - 18h30

Samedi : 7h00 - 12h00 / 14h00 - 18h30

Dimanche : 7h00 - 12h00

Présentation

La création du "Sâlois" doit tout à Jean-Louis Mauron, boulanger-pâtisseries à Sâles, en Gruyère. Sa politique d'entreprise est de garantir la traçabilité des produits à 100%. Pour commencer, le blé est produit par un agriculteur local à Sâles, le lait et les œufs sont fournis par un agriculteur de la région et pour finir le beurre, fraîchement sorti de la baratte, fournit par la laiterie de Romanens. Jean-Louis Mauron atteste: "d'un pain ordinaire, j'ai voulu faire un pain extraordinaire". Extraordinaire, le pain Sâlois l'est assurément! Pour la confection de son pain qu'il décline sous forme de pain paysan au lait, de pain blanc, de pain mi-blanc, de pain bis, de pain de seigle et de tresse, Jean-Louis Mauron laisse le temps au temps. Après l'avoir pétri à la main, il le laisse reposer durant huit heures puis le façonne à la main. Le pain sera ensuite cuit dans la sole (en pierre).

Liens vers [article de blog](#) et [reportage de la RTS](#).

Points de vente:



- Sâles – Au Pain Doré
- Ursy – Succursale
- Vuisternens-devant-Romont – Magasins Marianne et Laiterie
- Châtelard – Magasin Laurence Rey
- Massonnens – Magasin
- Vaulruz – Denner et Laiterie
- Châtel-Saint-Denis – Denner
- Semsales – Laiterie Piller
- St-Martin – Magasin
- Le Crêt – Laiterie Dunand
- Neirivue – Magasin Chez Mickaël



Produits

Cuchaule AOP

Pains sâlois

- Baguette Jean-Louis (certifié)
- Pain sâlois bis noir (certifié)
- Pain sâlois blanc carré (certifié)
- Pain sâlois Jean-Louis (certifié)
- Pain sâlois mi-blanc (certifié)
- Pain sâlois paysan baguette (certifié)
- Pain sâlois paysan rond (certifié)
- Tresse