



LE FOURINA

**Le pain du terroir forézien,
fabriqué par les
artisans boulangers
montbrisonnais**

SON HISTOIRE est étroitement liée à celle des Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez.

2004, un partenariat est né entre le Comité des Fêtes de Montbrison et la Minoterie Dupuy-Couturier. Des hommes passionnés par leur métier, leur pays se rencontrent, ils ont un objectif commun perpétuer un certain art de vivre, qui doit se traduire dans la qualité des produits du terroir.

Comment apprécier la Fourme de Montbrison, le vin produit par la Cave des Vignerons Foréziens, le Côtes du Forez, sans un pain qui reflète le terroir ?

Aucune hésitation, la minoterie Dupuy-Couturier rencontre les boulangers montbrisonnais, ils se mettent d'accord pour créer un pain.

Celui-ci devra conjuguer : traçabilité, tradition, goût, terroir. Dans cet esprit, le Fourina est le fruit d'un astucieux mélange d'une farine de blé appelée La Forézienne Bise T80 et de seigle.

La Forézienne est issue de blés de culture C.R.C produits majoritairement dans la Loire. La culture CRC par son cahier des charges s'inscrit dans le cadre du développement durable.

LE FOURINA, comment le déguster ?

Il sera le bienvenu sur votre table à toutes les heures de la journée :

Au petit déjeuner, vous l'apprécierez au naturel ou grillé pour vos tartines de beurre, de miel ou de confitures.

Au déjeuner ou au dîner, ces arômes se marieront agréablement avec une salade, de la charcuterie, un rôti... et il s'avèrera indispensable au moment de l'arrivée sur votre table du plateau de fromages dont il exhaltera tous les arômes.

A l'apéritif, vous le dégusterez, par exemple, avec des toasts de fourme de Montbrison chaude, recouverts d'une fine couche de "miel toutes fleurs" de la Plaine ou des Monts du Forez.



LE FOURINA

L'ART DE VIVRE FOREZIEEN

De la plaine aux Monts du Forez, un territoire à visiter, des savoirs faire à découvrir, une richesse et une grande variété de paysages, un art de vivre et une qualité de vie à savourer.



LE FOURINA, IMAGE DU TERROIR FOREZIEEN, au même titre que la Fourme de Montbrison et le Côtes du Forez

Une recette est mise au point, un nom est choisi pour ce nouveau pain. Les agriculteurs de la Loire, la minoterie Dupuy-Couturier, qui a mis au point ce mélange de farine, les boulangers montbrisonnais, qui ont créé une nouvelle recette et le Comité des Fêtes de Montbrison, à l'origine de cette dynamique, tous sont fiers du résultat. C'est ainsi que le Fourina est né.



Les agriculteurs et Les vignerons de ce territoire sont heureux de contribuer à une démarche de développement durable. Celle-ci répondant aux souhaits des consommateurs de connaître la traçabilité des produits qu'ils consomment .

UN PARTENARIAT RÉEL ENTRE LE COMITE DES FETES DE MONTBRISON, à l'origine des Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez, LES ARTISANS BOULANGERS MONTBRISONNAIS ET LA MINOTERIE DUPUY-COUTURIER

Aujourd'hui rien n'est jamais acquis ! Même si les Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez attirent un public toujours plus nombreux à Montbrison, les organisateurs sont conscients qu'ils faut toujours séduire le public, l'étonner, le surprendre...

L'union fait la force, les Montbrisonnais en sont bien convaincus, c'est pourquoi, ce partenariat se renforce d'année en année.

