

Voici la véritable Farine de Blé Noir qualifiée «produit d'antan» faite exclusivement à la Meule de Pierre en silex, avec un savoir-faire rare et authentique du Patrimoine vivant.

Ouvrez nos sachets, humez cette farine, laissez-la glisser entre vos doigts : tout chez elle parle aux sens. Goûtez-la, elle éveillera à chaque bouchée, les plaisirs uniques de saveurs authentiques reconquises, pour vous à force de patience et d'ouvrages, par le maître-meunier des lieux.

Sélection minutieuse du sarrasin, rhabillage et piquage de la meule, ensachage de la farine : la main de l'homme est partout qui veille à tout instant, avec rigueur, au respect de la qualité et de la tradition.



Here is the genuine Black Wheat Flour, qualified "traditional product" and exclusively grinded with a flint millstone, with a rare and authentic know-how, true witness of the living heritage. Open our sachets, smell the taste of this flour; let it slip through your fingers: Every single part of it speaks to the senses. Taste it, for it will delight you with a mouthful of the unique and authentic pleasures of recaptured flavours, patiently crafted for you by our Master-miller. Cautious buckwheat selection, millstone cutting and dressing, flour bagging: The hand of man is everywhere, constantly and rigorously seeing to the respect of quality and tradition.

Les gammes de farines proposées :

Our flour range:

*Farine de Blé Noir de Bretagne «IGP» en conventionnelle et en biologique
Conventional and organic "PGI" Black Wheat Flour from Brittany*

*Farine de Sarrasin Origine France en conventionnelle et en biologique
Conventional and organic French Buckwheat Flour*

*Farine d'importation Origine Diverses
Flour imported from various places*

Conditionnements en sachets kilo jusqu'au sac de 25 Kg vrac.

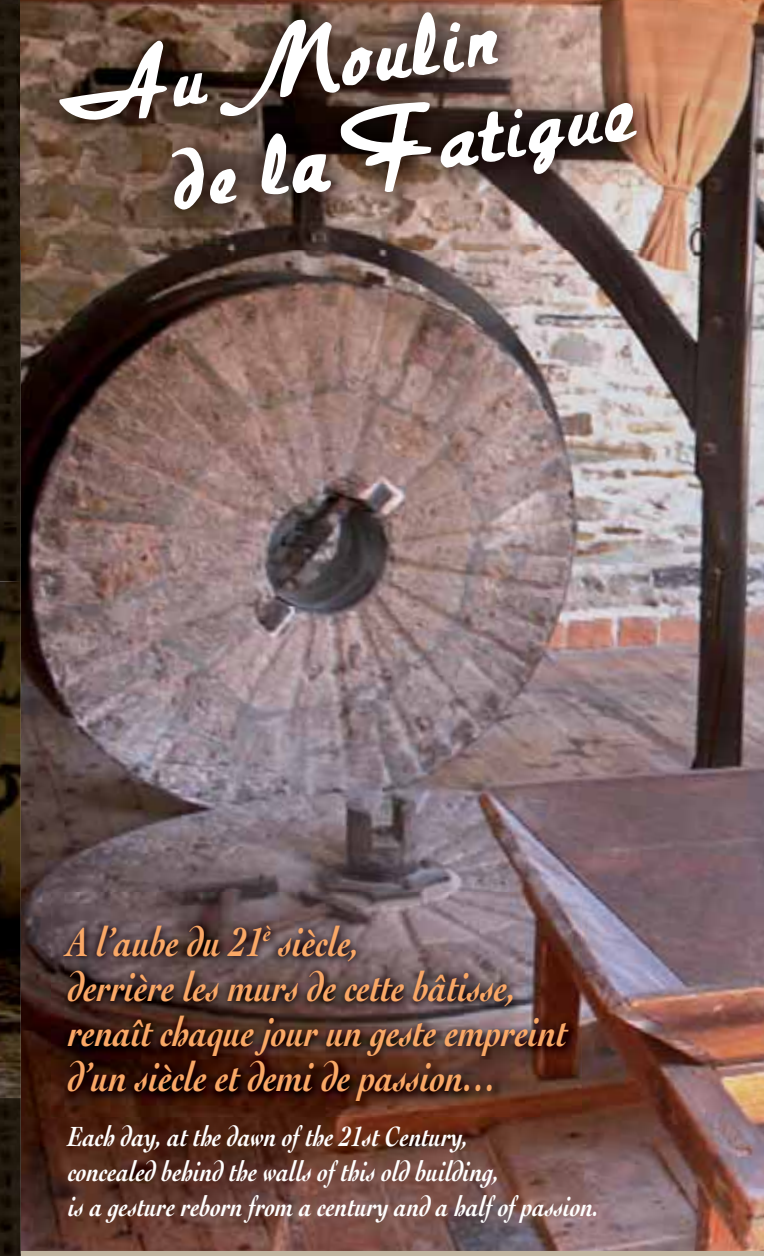
1-kilogramme sachets or up to 25 kilogrammes bulk bags conditioning



AU MOULIN DE LA FATIGUE
19, rue du 70^e R.I. - B.P 30133
35501 Vitré Cedex
Tél : 02 99 75 01 65
Fax : 02 99 75 80 54
www.moulin-fatigue.fr



Au Moulin de la Fatigue



A l'aube du 21^e siècle, derrière les murs de cette bâtisse, renaît chaque jour un geste empreint d'un siècle et demi de passion...

Each day, at the dawn of the 21st Century, concealed behind the walls of this old building, is a gesture reborn from a century and a half of passion.

35500 VITRÉ
☎ 02 99 75 01 65
www.moulin-fatigue.fr

C'est, d'abord, une douce effluve où se mêlent les senteurs du bois, du sarrasin frais moulu et du labeur.

Puis, pénétrant plus au coeur du centenaire bâtiment, le son cadencé des meules de pierre écrasant, lentement, le grain rude et fier, le forçant, à chaque tour davantage, à délivrer ses plus riches, ses plus secrètes saveurs...

Maintenant ouvrez les yeux ; tout ici, le temps, l'espace entier, est envahi d'une sérénité blanche et noble qui recouvre chaque chose d'une fine pellicule : la farine, reine des lieux.

First comes a soft fragrance, in which the scents of wood mingle with the smell of fresh milled buckwheat and work. Then, deep at the heart of the 100 years old building, the rhythmic sound of the millstones, slowly grinding the coarse and proud grain, forcing it, more each round, to deliver its richest and most secret flavours. Now open your eyes; everything here, from time to space, is invaded by a white serenity that recovers each thing with a thin white layer: Flour, the Queen of the place.



*“Saveurs et senteurs,
tout ici vous parle
d’authenticité.”*

L'arôme subtil de notre farine, seuls le temps, la patience, l'amour et le respect de l'art ancestral de la meunerie détiennent le pouvoir de les puiser au coeur même de ce grain aux allures rustiques.



Flavours and scents, everything here underscores authenticity. The subtle flavour of our flour, only time, patience, love, and respect for the ancient craft of milling have the power to draw them from the very heart of this rustic-looking grain.

Le “Blé noir” ou Sarrasin

Le sarrasin, longtemps privilégié pour sa culture prolifique sur sol pauvre, élément principal d'alimentation et seule richesse à l'époque où le blé servait l'impôt, constitue de tous temps un aliment de grandes qualités gustatives, nutritives et digestives.

Entre le “blé noir” et le Moulin de la Fatigue existe une véritable histoire d'amour forte d'un siècle et demi.

The Black Wheat or Buckwheat Buckwheat, long time favoured for its prolific growing on poor soils, main food component, and only richness at the time when wheat was used to pay taxes, has always been an easy-to-digest food of great gustatory and nutritional quality. A true love story, over a century and a half old, exists between the “Black Wheat” and the Moulin de la Fatigue.