

# Auberge Le Champ du Pain

**OUVERTURE LE 6 AVRIL 2024**



SaintGenis  
surMenthon





**A la veille de l'ouverture de leur auberge « Le Champ du pain » dans le village de Saint-Genis-sur-Menthon, les artisans-boulangers Florine Deroche et Tristan Darcq nous livrent leur parcours et leurs motivations.**

***Vous avez, respectivement, 29 et 31 ans. Quel a été votre cursus de formation et, au-delà, votre parcours professionnel ?***

Florine et Tristan : « Nous avons tous deux suivi une formation de CAP en boulangerie au centre d'Ambérieu-en-Bugey (CECOF). C'est d'ailleurs là que nous nous sommes rencontrés. Nous avons ensuite travaillé en boulangerie dans l'Ain et la région lyonnaise. Puis l'idée nous est venue de prendre notre indépendance et de nous installer à notre compte. La boulangerie de Saint-Jean-sur-Veyle était à reprendre et nous en a donné l'occasion à l'automne 2020 ».

***Quelles sont les satisfactions que vous tirez d'ores et déjà de cette expérience ?***

Florine et Tristan : « Nous prenons beaucoup de plaisir à travailler en laboratoire et à concevoir nos produits au quotidien. Le fait de côtoyer la clientèle et de bénéficier d'un retour « en direct » est un vrai privilège. La satisfaction suscitée est d'autant plus forte que nous contribuons aux plaisirs de la table de chacun ».

***En quoi l'ouverture de l'auberge « Le Champ du pain » est une nouvelle source de motivation pour vous ?***

Florine et Tristan : « Ce nouveau lieu va nous permettre de diffuser plus largement nos produits et de faire place à ceux des producteurs locaux. Les circuits courts y auront toute leur place, du pré à la boutique en quelque sorte. Bien sûr, développer la restauration et la convivialité grâce à la salle de café fait partie du challenge ».

***Qu'est-ce qui vous a séduits dans le projet présenté par la commune de Saint-Genis ?***

Florine et Tristan : « La livraison « clé en main » du projet et des bâtiments a été déterminante. Être artisans exige déjà beaucoup d'engagement. L'offre faite de locaux et d'équipements adaptés nous a permis de nous consacrer aux domaines de la fabrication et de la gestion qui sont les nôtres. Nous ne pouvons que remercier les élus qui ont fait preuve d'une grande détermination ».

***Quelle sera votre « marque de fabrique » dans cette auberge ?***

Florine et Tristan : « La même que celle que nous défendons déjà, à savoir le « fait maison » de qualité et le sens de l'accueil. Nous utilisons exclusivement la farine bio du moulin Marion et les produits locaux tels que le beurre et la crème de Bresse, les œufs et le lait, sans ovoproduits, colorants ni conservateurs ou arômes artificiels. Nous tenons aussi à accueillir de la meilleure manière qui soit dans ce nouvel espace. Notre équipe, qui compte déjà deux apprentis et une serveuse, au-delà de nous deux, va s'étoffer d'un nouvel employé ».





# Côté pain, côté pâtisserie...



Tout est fait maison, avec amour. Les matières premières utilisées sont principalement locales.

Artisans-boulangers, nous confectionnons des pains et viennoiseries à haute conservation grâce à notre levain, rafraîchi dans notre fournil et laissant place à des arômes uniques. Nous ne sortons rien du carton, tout est fait à la main par nos soins (pâte à choux, fond de tartelette, pâtes feuilletées et brisées ...).

Nous sommes là, également pour vous, lors des fêtes de fin et début d'année avec nos bûches de Noël, nos panettones et notre pain d'épice. Viennent ensuite la fameuse galette des Rois et les bugnes.

«Nous avons hâte de vous retrouver».

## Côté complices...



### Grégory Grozel

**Miel**

ST GENIS SUR MENTHON



### Pascal Pelus

**Fromage  
de chèvre**

ST GENIS SUR MENTHON



### Beurrerie coopérative Foissiat - Lescheroux

**Beurre et crème  
«Le Coq d'Or»**

FOISSIAT



### Les Jardins d'Aestiv

**Huiles bio  
Farines bio**

BÂGÉ LA VILLE



### Boucherie Chez Flo

**Viande**

CROTTET  
(LA SAMIANE)



### Lucien Georgelin

**Confitures, pâte à  
tartiner sans huile de  
palme avec noisette**

LOT ET GARONNE



### Corobert

**Charcuterie**

PONT DE VEYLE



### Moulin de Marion

**Farines bio**

ST JEAN SUR VEYLE



### Ferme Déroche

**Gésiers, rilette de  
poulet de Bresse**

BIZIAT



### Moulin Nicolas

**Pâtes bio**

POLLIAT



### Ferme du Marronnier

**Pomme de terre  
Lentilles bio**

BIZIAT



### Neisa Café

**Café**

PERREX



# Un siècle de vie derrière le comptoir

**Deux femmes ont successivement incarné l'auberge de Saint-Genis au XX<sup>ème</sup> siècle : Gabrielle Cornaton et Suzanne Monier. Durant près de 90 années, elles ont accueilli et servi leur clientèle.**

La famille Cornaton s'installe au village en 1904. Jean-Louis Cornaton - né 28 ans plus tôt à Confrançon - est à la fois épiciers-grainetier et aubergiste avec sa femme Gabrielle.



Gabrielle Cornaton

Deux enfants naissent au foyer du couple : Abel en 1905 et Marthe en 1907. Abel aura un brillant parcours professionnel de clerc principal de notaire, de résistant (il luttera dans la clandestinité contre l'occupant) et d'élus : il assumera en effet la charge de maire de la ville d'Arpajon de la Libération à 1983 !

Veuve en 1928, Gabrielle Cornaton sert repas et boissons à l'auberge jusqu'en 1946, date à laquelle s'y installe Suzanne Monier avec son mari Marcel.

Tenir le commerce local, c'est pour elle exercer plusieurs métiers : celui d'épicière, de restauratrice et cafetière, de buraliste et vendeuse de journaux, de préposée à la cabine téléphonique et au poids public, quand il ne lui est pas demandé de distribuer des télégrammes à vélo.



Suzanne Monier

C'est une activité de tous les instants au service des clients devenus amis, des temps de fête et de convivialité sans pareil pour tous ceux qui ont franchi le seuil de la salle de café. Les murs résonnent encore des rires et des éclats de voix entendus lors des banquets et des discussions sans fin.

Avec beaucoup de fidélité, les habitants fréquentent l'épicerie et le café-restaurant jusqu'à la retraite de Suzanne Monier en 1991.