

LA PIERRE QUI TOURNE DE COULOISY

La Pierre qui tourne, c'est d'abord le pari fou de Isabelle et Benoit Amiel, qui en 2011, décident de créer leur marque de biscuits à l'ancienne et bio à ... Attichy. Désormais à la tête d'une boutique plus vaste à Couloisy, ils disposent, depuis janvier 2020, d'un grand atelier de fabrication, d'une boulangerie, d'un salon de thé et de 250 distributeurs en France. Pari gagné !

Publié le 03 juin 2021



« Nous aurions pu ouvrir notre nouvelle **boutique** à Compiègne, mais ce n'est pas dans notre objectif initial. Nous voulions créer notre entreprise **en ruralité** et nous continuons ainsi. » **Isabelle Amiel**, cofondatrice avec **Benoit** son époux, de la **Pierre qui tourne**, n'en démord pas. « Nous sommes depuis la création dans la défense du milieu rural avec la volonté de créer un vrai commerce de proximité avec des emplois locaux. C'est pourquoi nous avons juste déménagé d'Attichy à Couloisy pour développer notre projet avec la création, en plus de la **biscuiterie artisanale**, d'une **boulangerie** et d'un **salon de thé**. »

DES BISCUITS BIO ET BONS

Car, depuis sa naissance dans un atelier derrière l'église d'Attichy, la Pierre qui tourne a bien grandi avec une **vingtaine de biscuits, cakes, moelleux, granolas et pains d'épice différents**. A base de farines anciennes et bios, les douceurs s'arrachent comme des petits pains par une **clientèle locale et nationale**.

»

Quand nous nous sommes lancés, nous souhaitons un produit **convivial**, qui illustre notre volonté de défendre le milieu **rural**, le mieux manger et l'agriculture **biologique**. Les premiers **biscuits** sont nés ainsi.



LE PAIN D'AUTREFOIS

Aujourd'hui, la Pierre qui tourne emploie **7 personnes** et produit jusqu'à **500 paquets par jour**. Dans la nouvelle boutique, une simple baie vitrée sépare le point de vente de l'atelier. Le **client** peut ainsi **assister** à la **fabrication** des gâteaux mais aussi du pain produit sur place.

« En prenant une **boutique** plus grande, nous avons le désir d'élargir notre commerce à la **boulangerie** », explique **Isabelle Amiel**. Avec toujours le même mot d'ordre, **fait main** et farines anciennes et au levain !



« Notre pain est réalisé également avec des **farines anciennes**, issues de l'agriculture **biologique** et de préférence **locale**. Nous n'utilisons jamais de farine blanche, nous avons donc un **pain** très **nourrissant** et qui se **conserve** longtemps ».




EPICERIE FINE ET SALON DE THÉ


Enfin, pour compléter le commerce, Isabelle et Benoit ont réservé une **partie** de leur boutique à la **distribution** de **produits transformés à la ferme**. Du **fromage** à la **terrine**, le gourmet peut découvrir sur place mille et une **sauveurs de l'Oise** et d'ailleurs. Avec la convivialité que confère désormais le petit **salon de thé**, nul doute que la Pierre qui tourne va répandre un peu plus sa passion du monde **rural** et des **produits naturels**.


PLUS D'INFOS




La Pierre qui tourne

 Ouverture du mardi au samedi de 9 heures à 19 heures

 03 60 19 05 52

 Consulter le site internet (<https://www.lapierrequitourne.com/>)

 20, rue du chemin vert (devant le collège Louis Bouland)
60350 Couloisy

