

## Boulangerie **Christelle** Le goût du naturel



Christelle Deronne a lancé sa boulangerie artisanale il y a peu, à Ville-Pommeroeul, concrétisant ainsi un rêve d'enfant. Sa devise, « Le goût du naturel », illustre parfaitement sa vision du métier : renouer avec les gestes d'antan, utiliser des farines locales, oublier les améliorants, prendre le temps de préparer son levain, de pétrir et de faire pousser la pâte afin que se révèlent tous les arômes du pain.

Ce respect de la tradition et ce souci de produire un pain authentique et nourrissant, à haute valeur nutritionnelle, Christelle les tient de son papa qui avait d'ailleurs construit son propre four à bois. Côté pâtisserie, la philosophie est identique : pas de colorant, pas de gélatine, pas d'additif, mais des ingrédients triés sur le volet et beaucoup de gourmandise !

Le temps, le geste et la passion : Christelle porte ces valeurs et fait le pain autrement...

Assistante sociale de formation et enseignante dans une haute école de la région, Christelle a choisi d'être un peu plus disponible d'un point de vue familial pour oser bifurquer et s'installer à son compte. Pour le moment, elle concilie les deux activités professionnelles.

La boulangerie, située à la rue de Chièvres 18 à Ville-Pommeroeul (proximité du restaurant Le boeuf qui rit), est ouverte le mardi, vendredi et samedi après-midi, de 13h à 18h.

**Infos**

**Boulangerie Christelle - Le goût du naturel - 0499/26.42.97**  
f **Boulangerie Christelle - Le goût du naturel**

## Création de gîtes et **chambres** d'hôtes

Gérer un gîte ou une chambre d'hôtes ne s'improvise pas. Pour aider les personnes ayant un projet en cours ou une idée précise d'un projet futur, l'IFAPME propose une formation spécifique, établie en étroite collaboration avec Gîtes et Chambres d'hôtes de Wallonie et Accueil Champêtre en Wallonie.

D'une durée de 63 heures, la formation fait gagner un temps précieux en termes de démarches, de choix d'un statut, de demandes d'autorisations et permet de bien faire mûrir son idée.

### Création de gîtes et chambres d'hôtes

Formation continue

Présentation de la formation, du planning, questions-réponses, ...

**SEANCE D'INFO**  
**SA 23/09**  
**à 09h00**

**ADRESSE DU JOUR**  
Musée de l'Iguanodon  
Rue Lotard 14, 7320 Bernissart

**CONTACTS**

**À TOURNAI**  
Marjorie Coulon  
Conseillère en formation continue  
069/891111  
marjorie.coulon@ifapme.be  
tournai@ifapme.be

**À MONS**  
Michael Barnes  
Chef de projet en formation continue  
065/356030 - 0474/908727  
michael.barnes@ifapme.be  
formationscontinues.be

Inscription souhaitée via mail ou par téléphone au Centre IFAPME WAP1

Avec le soutien de

Préalablement à la formation qui se donnera à partir d'octobre dans les centres IFAPME de Mons et Tournai, une séance d'infos sera organisée à l'office de tourisme/musée de l'Iguanodon le samedi 23 septembre de 9h à 12h.

Le programme des cours, la méthodologie, les modalités pratiques de la formation y seront exposés.

**Inscriptions auprès de l'IFAPME :**

**Mons :** 065/35.60.30  
michael.barnes@ifapme.be

**Tournai :** 069/89.11.11  
marjorie.coulon@ifapme.be