

l'Avenir de l'Artois

N° 23

Jeudi 9 juin 2011

Edition Béthune Lillers Bas-Pays

1,40€

17, place Clemenceau, BP 21, 62401 Béthune cedex - Standard : 03 21 01 66 00 - Fax : 03 21 01 24 96 - Courriel : redaction@lavenir.fr

Nœux-les-Mines

Les artisanales



Les bouillottes de Babey



Une diversification agricole réussie pour ce couple .

■ Qui a eu cette idée folle un jour d'inventer les bouillottes. Philippe et Isabelle Delbaere Durant ont en tout cas décidé de les remettre au goût du jour. Une diversification agricole depuis trois ans pour ce couple de Boulonnais. À l'origine pour elle, Isabelle Delbaere Durant a décidé de développer cette activité poussée par ses amies. D'abord avec du lin et du blé, les bouillottes sont désormais confectionnées de blé et de 10 % de fleur de lavandin. De quoi tenir 30 minutes à température ambiante après être passé 2 minutes au micro-onde ou au four traditionnel. « Cette bouillotte va aussi au congélateur pour les claquages, les foulures... Le blé provient de notre production après avoir été nettoyé et dépoussiéré. Nous ache-

tons le lavandin dans le sud », confie Philippe. Le couple achète le tissu et confectionne lui-même les bouillottes de Babey, référence au surnom que la famille d'Isabelle lui donne.

« Je trouve que c'est extraordinaire. Les gens qui nous renvoient nous le disent aussi. La bouillotte soulage les articulations. Je la mets souvent sur les hanches et la colonne vertébrale », explique Isabelle.

Une diversification originale à la pointe de la mode puisque beaucoup de couleurs existent ce qui permet d'être associé aux intérieurs des maisons.

Les bouillottes de Babey : Philippe et Isabelle Delbaere Durant, 13 rue de Course 62 240 Courset, 06 85 55 03 87, isadelbaere@netcourrier.com
Un point de vente est situé à Nœux-les-Mines chez Emilie coiffure au 34 rue Beharelle.