

Conditions :

6 personnes

Participation :

45 Euro/ jour

Calendrier :

3 samedis possibles

19.03.2016

02.04.2016

04.06.2016

Horaire :

De 10H à 17H

Lieu :



Repas :

Préparé ensemble à midi

Ateliers autour de la découverte du pain

Comment fait-on du pain ? La réponse à cette question semble simple. Qui n'a pas déjà mélangé un peu de farine, d'eau, de levure (ou de levain ?) et de sel afin d'obtenir une pâte ? Et si on regardait le pain de plus près, si on le regardait à la loupe ?

Du grain de blé au pain partagé, Paul ROCHET et Maxi NEUMANN vous invitent cette année à venir découvrir une journée de fabrication de pains.

Toujours dans la joie du partage et le plaisir de mettre la main à la pâte, vous pétrirez, boulez, façonnerez, enfournerez et dégusterez.

Toutes les matières premières viennent de l'Agriculture Biologique et bien évidemment vous repartirez le soir avec vos jolis pains dorés.

Lieu : Le Fournil des Eparis - 271 Allée de la Chanson - 74540 Viuz-la-Chiésaz

Renseignements - Inscriptions : Maxi NEUMANN - **Tél. :** 06 33 38 15 46 - **Courriel :** maxie.neumann@hotmail.com - **Site :** www.lefournildeseparis.org