

STAGE

- Apprendre à faire soi-même son pain -

OBJET

Faire son propre pain, sur levain, et à partir de variétés anciennes de blés. Des pesées jusqu'à la cuisson, les stagiaires réaliseront dans la plus pure tradition un pain semi-complet, pour ouvrir ensuite sur la conception de quelques pains spéciaux. Puis, le stagiaire réalisera lui-même un pain de sa propre création.

CONTENU PEDAGOGIQUE

Au-delà de l'expérience de la fabrication du pain, un contenu pédagogique sera partagé avec les stagiaires sur les chapitres suivants :

- Retour aux semences paysannes
 - La nécessité du levain
 - Pourquoi pétrir à la main ?
 - Le jeu des fermentations



INTÉRESSÉ,ES ? QUELQUES INFORMATIONS IMPORTANTES...

- Où ?

La Briche Forraine
65 rue Paul Eluard, 93200 Saint-Denis

- Quand ?

Le Samedi 20 Juin, de 10h à 18h !

- Combien ?

85 euros tous frais compris

- Comment s'inscrire ?

Par mail : contactlabellefacon@gmail.com

- Informations complémentaires :

- ▶ Le nombre de places est **limité à 10 stagiaires.**
- ▶ Pensez à **amener un petit pique-nique** pour le midi.
- ▶ Un fascicule de repères sera distribué à l'issue du stage, vous repartirez avec environ 4kg de pain fabriqué !

