

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.

Au plaisir de partager une journée avec vous.

Maxi & Paul

Renseignements - Inscriptions : Maxi NEUMANN

Tél. : 06 33 38 15 46

Courriel : maxie.neumann@hotmail.com

Site : www.lefournildeseParis.org

Condition : 6 personnes

Participation : 45 Euros

Calendrier : 4 samedis possibles

12 novembre 2016

19 novembre 2016

26 novembre 2016

17 décembre 2016

Horaire : 1 journée de 10H à 17H

Lieu : Le Fournil des Eparis

271 Allée de la Chanson

74540 Viuz-la-Chiésaz

Repas : Préparé ensemble à midi