

WEEK-END DE L'ARTISANAT #1

BOULANGERIE

SAM. 25 & DIM. 26
NOVEMBRE 2023



LEKAFE.FR

SAMEDI 25 NOVEMBRE

14H - ACCUEIL

14H30 - 15H30

CAUSERIE #1

Le pain dans le monde

Trois ingrédients, une diversité de recettes, un monde cosmopolite

14H30 - 16H30

ATELIER #1

Les beignets Trégorrois

Découverte et préparation d'une spécialité locale

15H30 - 16H30

ATELIER #2

Le levain

Découverte et fabrication

16H30 - GOÛTER PARTAGÉ, apportez vos gourmandises

17H30

PROJECTION

Les blés d'or d'Honorine Périno - durée 35mn -

Un documentaire sur le blé et l'art de faire du pain

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

9H - ACCUEIL

9H30 - 11H

ATELIER #3

La pâte à pain

Préparation collective

11H - 12H30

CAUSERIE #2

Du pain sur le Ring

Boulangerie artisanale VS boulangerie industrielle

12H30 - REPAS PARTAGÉ, apportez votre spécialité

14H-15H

ATELIER #4

Les pâtons

Préparation collective

15H-16H30

CAUSERIE #3

Boulangerie, un enjeu de territoire

Rencontre et discussion avec les boulangers.es artisans.es du coin

17H

ATELIER #5

Cuisson des pains

dans le four mobile du fournil « Levain se lève »

18H - DÉPART AVEC SON PAIN !

ÉVÉNEMENT GRATUIT - PLEUMEUR-BODOU - LEKAFE.FR