



& inauguration du **four à pain**

SAMEDI 18 MAI

PROGRAMME :

9h : Allumage du four avec Cédric et Philippe. Vous pouvez participer à cette étape. Il suffit juste de ... vous lever tôt !

10h : Atelier « faites du pain » . fabrication et pétrissage de la pâte à pain.
2 ateliers de 15 personnes ; Chacun repartira avec son petit pain cuit au four !
A récupérer en fin de journée

11h30 : Inauguration officielle du four avec Jeannot, boulanger à la retraite, le parrain du four qui a contribué à sa réalisation , l'entreprise Capelle qui a fait don de l'argile, et toute l'équipe d'adhérents qui a participé à sa construction. L'inauguration se fera avec un accordéoniste, discours et découverte de la dosse signée et pyrogravée.
Apéro pizza offert et ... cuit au four.

12h30 à 14h00 : Petite restauration : tartines salées à 5 € et dessert à 2 €; à déguster dehors sur les bottes de pailles dans un esprit champêtre.

14h / 17h : Cuisson des pains
Récupération des pains

Pendant la journée vous pourrez participer à un **quizz** sur place, découvrir les différents diaporamas : fabrication du four, métier de boulanger, dégustation de différents pains...

Durant toute **la semaine du pain qui a lieu du 14 au 20 mai** vous pouvez participer à un jeu dont vous trouverez les bulletins de participation et les réponses chez les commerçants à Portet sur Garonne :

Les plaisirs gourmands : 27 rue du commerce

La flûte de Pan : 6,rue Placette

Epicerie chez Lydie : 21 Rue Danielle Casanova

Pâtisserie Lemoine : 7 Place de la République

Inscription atelier pain recommandée, places limitées.

Tarifs : 5 euros