

# Animation et démonstration

SAINT-MÉARD DE DRONNE © 05 53 90 30 01 - Port. 06 08 74 24 00 - Fax : 05 53 90 29 74 - moulindelapauze@wanadoo.fr - www.moulindelapauze.fr

## "Les secrets de Maître Blaise"

du blé au pain, les dessous de métiers passionnants... Meunerie, minoterie, boulangerie, l'art et la maîtrise pour des saveurs authentiques. Partagez cette passion et découvrez des techniques et des outils parfois oubliés.

Possible reconstitution historique

- néolithique • gauloise • médiévale
- XIX<sup>e</sup> siècle

### ● Déroulement de l'animation

Le blé ou froment est nettoyé par vannage et triage, puis conditionné par mouillage et repos. Il est alors broyé par 'pilon mortier' puis moulu par une pierre à moudre néolithique et une meule gauloise. Le produit obtenu 'la boulange' est alors 'bluté' tamisé sur des tamis ou une bluterie hexagonale. La farine réalisée est pétrie avec un levain et la pâte ainsi obtenue après façonnage et repos sera cuite pour donner du pain dans un four en brique de type Pompéien.

**Prestation sur une journée**

(pour une cuisson minimum 4h)

### ● Démonstration de différentes mises en forme

**PRIX\* : 20€/h**

\*(déplacement, restauration et hébergement en supplément)

BULLETIN D'ADHÉSION À NOUS RETOURNER DUMENT REMPLI, ACCOMPAGNÉ DE VOS ARRHES DE 50 EUROS.

B U L L E T I N D ' A D H É S I O N

Nom ..... Prénom .....

Tél ..... FAX ..... E.mail .....

Adresse .....

Code Postal .....

Nombre de personnes .....

Règlement

SAINT-MÉARD DE DRONNE 24600 RIBÉRAC

© 05 53 90 30 01 - Port. 06 08 74 24 00 - Fax : 05 53 90 29 74  
moulindelapauze@wanadoo.fr - www.moulindelapauze.fr

