

DIMANCHE 16 AOÛT

FABRICATION ET VENTE DU PAIN

AU FOUR DE LA VILLE



La pâte sera pétrie à la main la veille, elle va lever toute la nuit...

Très tôt le matin les pains seront façonnés, puis enfournés, cuits au four chauffé dès la veille.

**La VENTE DU PAIN SE FERA à PARTIR DE 10h
DEVANT LE FOUR, EN MUSIQUE ...**

La fabrication du pain à l'ancienne a lieu 3 fois par an, ne ratez pas cette fête et goûtez notre pain!!