



Au four et au moulin

Les samedis 4 avril et 6 juin 2026

Une Journée au Rythme du Pain Ancestral à Plouguenast-Langast

9h15 : Accueil chaleureux au Moulin de Guette es Lièvres

- **Présentation du site** : Plongez dans l'histoire de ce lieu emblématique qui servira de cadre à notre journée.

Au Moulin : L'Art du Pétrin et le Secret du Levain

- **9h40 : Fabrication du pain en équipe**
 - **Les Fondamentaux** : Découvrez les ingrédients de base et la qualité des matières premières.
 - **Le Mystère du Levain** : Apprenez à confectionner, entretenir et conserver votre propre levain naturel – la clé d'un pain vivant !
 - **Pétrissage Traditionnel** : Tous ensemble, à la force des bras, pétrissez la pâte à pain dans un grand pétrin en bois, comme autrefois.
- **11h00 : Atelier Confection de Pizzas (Apportez vos garnitures !)**
 - Libérez votre créativité ! Préparez vos pizzas sur la pâte fraîchement pétrie.

Pendant ce temps, au Four Communal du Vieux Bourg : La Flamme Ancestrale

- **11h00 : Le Réveil du Four à Pain** (Option pour 4 personnes)
 - Quatre participants volontaires pourront rejoindre nos "fourniers" pour l'étape fascinante du préchauffage du four à bois avec des fagots. Une immersion totale dans les gestes d'autan.
- **11h30 : Cuisson Collective des Pizzas**
 - Venez cuire vos pizzas dans la chaleur enveloppante du four à bois !

Au Moulin : Repas Partagé et Préparation des Pains

- **12h15 - 13h15 : Repas Convivial**
 - Savourez vos pizzas tout juste sorties du four, complétées par votre pique-nique personnel. Un moment d'échange et de gourmandise.
- **13h30 : Façonnage des Pains**
 - Chaque participant façonne son propre pâton, préparant ainsi son futur pain. Mise en corbeilles pour la levée finale.

Direction le Four à Pain du Vieux Bourg : Le Chemin des Saveurs

- **Départ vers le four** (environ 30 min)



- **A pied** : Profitez d'une agréable marche sur le chemin de randonnée, une balade digestive et champêtre.
 - **En voiture** : Pour ceux qui le préfèrent, possibilité de se rendre au four en voiture.

Au Four Communal : La Magie de la Cuisson et la Dégustation

- **15h15 : L'Enfournement**
 - Le moment tant attendu : les pâtons glissent dans la gueule incandescente du four.
 - **16h30 : Le Défournement**
 - Les participants retirent leurs pains dorés et croustillants. Un instant de pure fierté !
 - **Dégustation Gourmande**
 - Rien de tel qu'une dégustation de pain chaud à peine sorti du four, accompagné de bonnes tartines beurrées et de confitures maison. Un pur délice !

Tarifs pour la journée complète :

- **Adulte : 25 €**
 - **Enfant (-12 ans) : 12,50 €**

Important : Réservation Obligatoire Les places étant limitées pour garantir une expérience de qualité, il est indispensable de réserver.

Contact pour la réservation et toute information : amisdupain@gmail.com

Réapprendre le Pain 14 la Haute Ville 22150 PLOUGUENAST-LANGAST