

Envie de sentir l'odeur du pain chaud tout juste sorti du four ?

Venez plonger vos mains dans la farine avec moi et apprendre les secrets du pétrissage, des temps de pousse et de la cuisson à la maison.

Apprenez à pétrir, souffler, observer, cuire, ressuer votre pain et à trouver votre signature de boulanger.

Ensemble, nous dégusterons le pain à la sortie du four. Vous repartirez avec votre pâton à cuire chez vous et votre souche de levain.





Au programme

- 5 heures d'atelier (10h-15h).
- Pause de midi: lunch confectionné par Odette et Madeleine avec mignardises salées et sucrées + jus de fruits maison.

Tarif: 85€

Pézeovez votre atélier pain* (acompte de 50% à la réservation)

Clémentine Roch-Conflant / 06 61 10 99 51 / clementine@lamentina.fr / lamentina.fr Aude Lormant / 06 10 57 21 47 / contact@odette-et-madeleine.fr / odette-et-madeleine.fr