



LES STAGES DE COUARGIS



STAGES Bourgeois

1 JOUR

ARRIVÉE : 7H00 / Fin du stage à 16H00

SESSIONS

1 5 mai 2021

2 6 mai 2021

3 7 mai 2021

4 21 juin 2021

5 22 juin 2021

6 23 juin 2021

7 22 juillet 2021

8 23 juillet 2021

9 24 juillet 2021



UNE IMMERSION COMPLÈTE DANS UNE VISION ATYPIQUE DE LA BOULANGERIE

C'est sur le **lieu historique de notre vieux moulin de Couargis**, à 2km du moulin actuel, que nous avons choisi de partager une expérience singulière au service d'un pain tout aussi exceptionnel : **réalisé sans plastique ni électricité, il est pétri à la main avec des farines bio, puis repose dans des bacs en bois avant d'être cuit dans un four à bois militaire.**

Le visuel, l'odeur puis la dégustation des produits suffisent pour se convaincre du fort intérêt de la démarche pour la qualité du pain. Cela représente une occasion unique de transformer en profondeur ses méthodes de panification, et d'y introduire plus d'humain et de savoir-faire.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

**LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM
DE 8 PARTICIPANTS.**

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial ou de Christelle.

En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un(e) de vos collègues, (repas sur place assuré).

LIEU DU STAGE

Moulin de Couargis (à 2 km de Verdelot)

CONTACTS

Moulin - tél. : 01 64 04 81 04

Christelle - tél. : 01 64 04 82 75



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com