

INITIATION LEVAIN

ZÉRO LEVURE, PÉTRISSAGE MANUEL

STAGES Bourgeois

2 JOURS / Hébergement sur place

ARRIVÉE : 8H30 / Fin du stage : le 2^e jour dans l'après-midi

SESSIONS

① 18 et 19 janvier 2021

③ 22 et 23 mars 2021

⑤ 4 et 5 nov., 2021

② 24 et 25 février 2021

④ 11 et 12 oct. 2021

⑥ 8 et 9 déc. 2021



DU SENS ET DES SENSATIONS : DEUX JOURS AU PLUS PRÈS DU PAIN

Reconnecter les artisans boulangers aux fondamentaux de la fabrication du pain est un effort essentiel pour faire progresser leur production quotidienne. En permettant à chacun de découvrir ou redécouvrir les sensations liées à la réalisation de **produits pétris à la main et fermentés uniquement à partir de levain naturel**, ce stage dépasse de loin le seul périmètre du fournil. La phase d'échange (une demi-journée) et de théorie consolide les connaissances des stagiaires sur la fermentation, tandis que la partie pratique (un jour et demi) les accompagne dans la reproduction de gestes spécifiques au pétrissage manuel ainsi qu'au suivi des pâtes.

A chaque instant, c'est la **sensibilité du boulanger** qui fait la différence et aboutit à la fabrication de **pains variés aux saveurs riches et authentiques**. Cette **réappropriation du métier par chaque artisan lui redonne du sens et un avenir, en plus de permettre à chacun de développer son identité et de se différencier durablement par la qualité reconnue de son pain**.

Un livret de recettes complet est remis au cours du stage.

“ J'ai vécu 2 jours très forts en partages et en émotions ; voir cuire des pains sans levure, sans pétrissage mécanique, c'est troublant, tout comme voir les stagiaires ébahis comme moi par les résultats. ”

Pascal, commercial du moulin

MODALITÉS D'INSCRIPTION

LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 6 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 proposons votre place à un(e) de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77 510 Verdelot

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com