

Faire son pain au levain soi-même

Passionnée par le pain, et particulièrement le pain au levain depuis près de 40 ans, pour Carine, le geste ancestral de faire le pain est porteur de vie. C'est un cadeau qu'elle a offert à sa famille et qui a déployé son cœur. Ses filles continuent à leur tour. Elle a le goût de partager cette belle expérience avec les autres. Le levain, qui est vivant, est la base de notre nourriture. Il se mêle à des farines vivantes pour milles saveurs.

L'atelier vous propose de faire votre pain, de ramener chez vous une miche qui va « monter » en quelques heures et que vous cuirez chez vous. Les participants repartiront également avec du levain pour en refaire à la maison.

Animatrice : *Carine Paternostre*

