

Animé par Jacques Antonin

APPRENDRE A FAIRE

SON PAIN



19 et 20 août 2020

à St Sever de Saintonge (17)

Le lieu: chez Sophie et Maurice EVESQUE

6 bis rue des 4 routes 17800 Saint Sever de Saintonge

Contact pour l'hébergement Maurice EVESQUE :

06 59 58 30 28 / 05 46 95 93 45

(Possibilités de camping dans le jardin contacter Maurice)

Organisé par Isabelle ANTONIN : 06 44 75 14 58

Pour en savoir plus :

www.etre-souverain.com

Renseignements sur le contenu :

Jacques ANTONIN : 06 25 29 87 51

Renseignements : jacquantonin@gmail.com

Tel 06 25 29 87 51

www.etre-souverain.com

Cette formation s'appuie sur plus de 20 années d'expérience dans la production de céréales transformées en farine par un moulin « Astrié » et la fabrication de pain fermier au levain naturel.

Elle est le fruit d'une réflexion sur les modes de culture des céréales, de leur

transformation jusque sur la table, en tenant compte de l'ensemble des paramètres énergétiques, sociaux, écologiques, diététiques et économiques. Elle s'adresse à tous, que vous ayez le désir de faire votre pain familial, que vous portiez un intérêt particulier à l'origine de votre nourriture ou que vous ne mangiez plus de pain et souhaitiez retrouver ce plaisir.

Elle a pour but

- de comprendre l'intérêt pour la santé des céréales panifiées,
- de découvrir les origines des problèmes liés au gluten
- d'apprendre à utiliser différentes céréales et connaître la spécificité de chacune pour répondre au mieux à ses propres besoins
- d'expérimenter différents type de cuisson-santé : à la vapeur douce (vitaliseur), au four électrique à vapeur, feux de bois...la cuisson de la mie inférieur à 100°
- de transmettre les bases simples et précises permettant de toujours bien réussir son pain au levain naturel, afin qu'il redevienne une base alimentaire économique et accessible à tous

Vous apprendrez à maîtriser la panification du pain de blé mais surtout de Petit-épeautre non moulu : cette céréale présentant des qualités nutritionnelles supérieures à celle du blé et son gluten étant beaucoup moins allergène que celui du blé.

Un document vous sera remis et vous repartirez avec vos deux levains (blé et petit-épeautre) ainsi qu'un peu de farine pour mettre en œuvre rapidement vos acquis.

Bulletin d'inscription

Nombre de places limité

Je m'inscris au stage PAIN qui aura lieu à ST SEVER DE SAINTONGE (17)

les 19 et 20 août 2020

Horaires : 9 h à 18 h ,

TARIF formation :180 €

le repas de midi en commun (plus de précisions après inscription)

NOM.....

Prénom.....

Adresse.....

Téléphone.....

E.mail.....

Bulletin à renvoyer à isabelle ANTONIN

52 boulevard Victor Hugo 12400 Saint Affrique

Accompagné d'un chèque de 80 euros à l'ordre d'Isabelle ANTONIN

En cas de force majeure, un désistement signalé plus de 10 jours avant le stage permettra le remboursement des arrhes.