

Animé par Jacques Antonin

APPRENDRE A FAIRE SON PAIN



**jeudi 18 et vendredi 19 septembre
2025 à Rogues (30120)**

à L'Escale de la Jurade

Pour réserver l'hébergement en gîte sur place (de 20€ à 50€
suivant le type d'hébergement) contacter Delphine
delphine@escaledelajurade.fr

Organisé par Isabelle ANTONIN : 06 44 75 14 58 lafioussarie@gmail.com
notamment pour l'hébergement à 28€ en chambre partagée
ou 50€ en chambre seule
tel : 06 44 75 14 58 lafioussarie@gmail.com

Renseignements sur le contenu :

Jacques ANTONIN : 06 25 29 87 51 jacquantonin@gmail.com

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 L'Escale de la Jurade les 18 et 19 septembre 2025

Horaires : 9 h à 18 h ,

TARIF formation :190 €

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.