Atelier farine ou pain au Moulin de la Bicane







Activités | **Expérience** | Campbon | **Duo, Solo** | **49€**

Description

Découvrez l’un des deux ateliers proposés par le Moulin de la Bicane pour plonger dans l’univers de la farine et du pain. 1er atelier (au choix). Accompagnés par Emmanuelle, apprenez seul(e) à faire fonctionner le moulin, explorez ses différents mécanismes et découvrez toutes les étapes de la transformation du grain en farine. Une expérience immersive et enrichissante à l’issue de laquelle vous repartirez avec votre propre kilo de farine de froment ou de sarrasin. 2ème atelier (au choix). Ou bien, à deux, mettez la main à la pâte lors d’un atelier ludique et sensoriel. De la découverte de la farine au pétrissage et au façonnage, apprenez les secrets de la fabrication du pain et découvrez le rôle du gluten, du levain et de la levure. Un moment convivial à partager, avec une pâte à

pain à emporter pour la faire cuire à la maison ! **Valable toute l'année sauf le dimanche.**

Programme

Solo :

- Atelier d'initiation à la conduite du moulin (1h30)
- Remise d'1kg de farine de froment ou de sarrasin

Duo :

- Atelier fabrication de pain (1h30)
- 1 visite du moulin (30 min)
- Remise du pain à faire cuire chez soi

Les petits plus

- Découverte d'un moulin à vent historique, datant de 1840
- Une activité en circuit-court ! Mouture du blé cultivé localement et revente auprès des particuliers et d'une vingtaine de partenaires professionnels

A deux pas

L'abbaye de Blanche couronne, pleine de charme et classée Monument historique**.**