



Compte rendu d'atelier#27 : Pain au levain



No atelier	#	Nombre pers. présentes	5+2 organisateurs
Date	17/6/18	Animateurs	Sébastienne & Adrien
Thème	Pain au levain	Durée	3 heures
Organisateurs	Sébastienne & Adrien	Lieu	Chez Sébastienne - Claret

Personnes présentes : Blandine + Lila, Romain + Marina, Benoît

I. Déroulement de l'atelier :

L'atelier s'est déroulé de 15 heures à 18 heures, chez Sébastienne. Nous avons prévu une session en petit comité (5 participants) car on s'étale vite avec une pâte entre les mains ! Nous avons dans un premiers temps expliqué comment faire du levain et le maintenir en vie pendant plusieurs jours voire plusieurs mois.

Nous avons ensuite expliqué les différentes étapes d'élaboration du pain, du levain à la cuisson.

L'ambiance était très conviviale, tous les participants ne se connaissaient pas, cela à donc été aussi l'occasion de faire connaissance.



II. Bilan

Nous avons préparé en amont du levain et de la pâte pour que les participants puissent appréhender les différentes étapes de l'élaboration du pain sur la durée de l'atelier. Nous avons donné aux participants nos techniques de pétrissage, les proportions que nous respectons habituellement et les céréales qu'on peut y ajouter, nos conseils de cuisson, ...

Les participants ont pu repartir chez soi avec un pain à cuire, du levain frais et déshydraté et nos recettes sur papier.



III.Retours sur l'organisation

Les 2 organisateurs n'utilisent pas les même techniques de fabrication du pain, cet atelier a donc permis de confronter les différentes façons de faire. Certains participants faisaient également leur propre pain, nous avons donc pu profiter de leurs précieux conseils !

Le nombre de participants était suffisant pour un premier atelier. Nous n'avons finalement pas fait payer de PAF au vue des modestes frais que nous avons engagés pour préparer l'atelier.

IV.Liens utiles

V.Notes pour les prochains ateliers