



«... Je vous ferai un pain,
un pain comme vous n'avez jamais eu.
Un pain qui sera si bon, qui ne servira pas
d'accompagnement pour autre chose.

C'est un pain qui sera un délice,
un régal pour les gourmets.

Vous ne pourrez plus dire: j'ai mangé une
tartine de fromage sur du pain, vous direz,
j'ai mangé une tartine de pain
sur le fromage...

Et dans chaque pain que vous aurez,
il y aura une grande amitié
et un grand merci.»

Extraits du film de Marcel Pagnol
«La femme du boulanger»

La femme
du
boulanger



Association loi 1901

2, lieu dit «Mauvilla»
33 350 Civrac sur Dordogne

Tél. : 05 57 41 48 86
06 77 32 75 32

Mail: janiki@lafemmeduboulangier.fr

Site: www.lafemmeduboulangier.fr

La femme
du
boulanger



Le pain dans tous ses états

vous propose

L'ATELIER DU PAIN

Apprendre à fabriquer
mon propre pain Bio
au levain naturel

Riches de 40 années d'expérience en boulangerie
Bio au levain naturel, cuisson au feu de bois,
Jan & Niki Demaître-Vermassen,
créateurs de la marque déposée «Pain MAITRE»
à Bordeaux, proposent, dans le cadre de l'association
«La femme du boulanger»,
de vous apprendre à fabriquer votre «pain maison».



Adulte ou adolescent, les mains dans la pâte
et guidé par un professionnel, vous apprendrez
en 3 à 4 heures comment préparer votre levain
naturel, les pâtons et leur cuisson.

Vous repartirez avec VOTRE pain, la joie au
cœur d'avoir confectionné vous-même ce produit
ancestral et basique. Vous pratiquerez ensuite
dans votre propre cuisine afin de réjouir les
papilles et le cœur de vos convives.

Ces stages se déroulent le samedi ou le mercredi
de 09h à 12h.

Les ateliers se limitent à 5 personnes par séance.



en venant de Bordeaux :

après « Branne », tourner à droite:
direction St Jean de Blaignac.

Arrivé au croisement, avant St Jean de Blaignac tourner
à droite,

et 200m plus loin à gauche:
direction Civrac sur Dordogne.

Suivre cette route sur environ 7 kms.

Arrivé au centre du village de Civrac continuer
tout droit jusqu'au moment où vous verrez l'Ecole
municipale sur votre gauche.

Quelques mètres plus loin vous passez sur un petit pont
et vous apercevrez à environ 200m sur votre gauche
des hangars et un parc devant.

Vous ignorez la première allée (celle-ci menant aux
hangars) mais vous prendrez quelques mètres plus loin
la suivante et vous suivez l'allée qui mène jusqu'à la
maison (: une Girondine en pierre), entrée du milieu :
VOUS ETES ARRIVE !



en venant de Castillon la Bataille :

après le pont Eiffel de Castillon, vous tournez à
droite et vous faites environ 4 kms. Ensuite, suivez
les indications mentionnées cidessus (mais, bien
évidemment, à l'envers ...)

Bulletin d'inscription

Nom:

Prénom:

Adresse:

Tél. :

Mail :

Date souhaitée:

Rappel: les ateliers s'effectuent le mercredi ou
le samedi matin.

Nous confirmerons par téléphone ou sms ou
e-mail et, si besoin, vous proposerons une
autre date si celle choisie n'est plus possible.

Si vous êtes un groupe de 5 personnes, il
est possible d'organiser un atelier un autre
jour en semaine. Dans ce cas, appelez-nous
directement pour convenir ensemble de la date.

Frais d'inscription : 45€/séance - y compris le
pain de 800gr + un bout de levain-chef pour
fabriquer le vôtre chez vous.

Veuillez SVP joindre à votre bulletin
d'inscription un chèque d'acompte de 20€ à
l'adresse indiquée au dos de ce formulaire.

Date:

Signature: