

## Horaires des boulangeries

L'heure de boulangerie correspond à l'enfournement du pain.  
Si vous voulez voir la sortie du four, il faut compter en moyenne 45 min de cuisson. Vous serez accueillis sur tous les fours par un petit verre de bière venue accompagné d'un toast aux vellettes d'oise.

Jour n°4 : 8h avec Christian

Jour n°2 : 8h et 11h avec Didier, Denise.  
Vous pourrez aux camées d'aillées de Denis.

Jour n°3 : 10h avec Jean-Jacques et Bernard. Ce jour vous proposera, de découvrir toutes les étapes de la fabrication du pain, du levain jusqu'à la cuisson. Vente de tartes.

Jour n°8 : 10h30 avec Patrick et Guillaume.

Merveilles offertes pour tout achat de pain.

Jour n°9 : 7h30 et 11h avec Thierry et Manu.

Jour n°10 : 09h avec Sébastien et Sorgo. À partir de 10h30 atelier Pizzas et Tartes avec Jean-Jacques et Cathy.

En soirée danses folkloriques avec le groupe Louis Meyssaguet sur le parvis de la salle des Mathieux à 17h00 suivi d'un apéritif, repas (paëlla) et d'une soirée dansante avec le DJ Mathieu O.

Renseignements inscriptions

Marie-Laure 06 80 67 37 93

## Les Jours

Chaque jour des fours à pain au gré de vos envies. Chaque four à son style  
Vous les trouverez sur le plan détaillé de la commune avec les horaires des boulangeries.

Mais avant tout, laissez-vous guider par la bonne odeur du pain frais et du feu de bois.....

Vous découvrirez tout l'art de la fabrication et de la cuisson du pain dans les fours à bois comme nos ancêtres le faisaient si bien.

Sur tous les fours, dégustation, bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous.

Salle des fêtes des Mathieux : bar ouvert toute la journée, vente de pain à partir de 10h00.

**L'avez-vous tenté !!!**

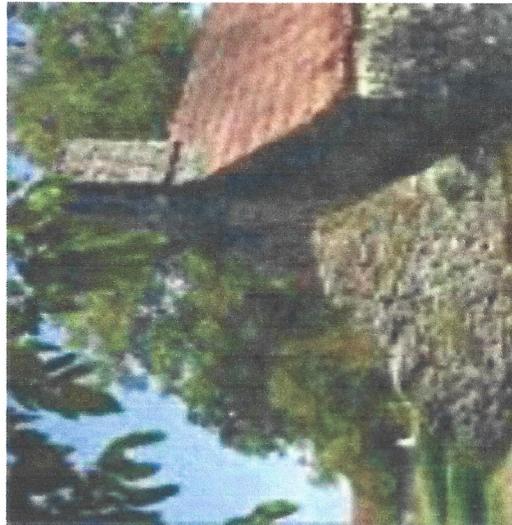


7 jours rallumés  
6 vendredis

Fête des FOURS à PAIN  
**DIMANCHE 6 AOÛT**

## 20ème EDITION

.....et oui déjà



Avec l'aimable participation de la boulangerie de Meyssac « Au Blé d'Or » pour la fourniture des pâtons, de la SARL THAMIE de Mayrinhac-Lentour pour la farine de seigle et de la minoterie Dom de Beaulieu-sur-Dordogne pour la farine à la meule T65.

**ASSOCIATION l'ESSOR  
DIONYSIEN**