




SLOW BREAD FESTIVAL

© www.wolfganghammer.com

HALLE DES CHARTRONS Samedi 8 Juin 2024

À partir de 12h / toute la journée

LA TABLE DES PAINS

DÉCOUVERTES /

La table des pains est un espace de partage et d'expérience, témoignant de la richesse et de la diversité du vivant. Des pains et des mots invitent à un voyage sensoriel autour de différentes textures, arômes, goûts et histoires.

À partir de 12h / toute la journée

IL PANE HA UN CUORE

EXPOSITION ARTISTIQUE /

Le pain est une histoire de personnes qui font. Les meunières et les meuniers, les boulangères et boulangers, les mangeuses et les mangeurs.

Ceux qui font craquer les miches pour écouter le bruit, ceux qui retirent la mie pour en faire une boulette et manger séparément la croûte, ceux qui saucent, ceux qui le préfèrent à l'huile d'olive ou avec un bon morceau de fromage.

L'artiste Coline Gaulot s'est emparée de la passion de Bartolo Calderone pour ce trésor et propose de se plonger dans le pain à travers des récits à géographies intimes et collectives.

Vernissage et partage de pains à partir de 19h

14h - 15h

ESPACE DÉBAT

TABLE RONDE /

Comment valoriser les formes, les savoirs-faire ainsi que les procédés issus des traditions et des terroirs en favorisant la biodiversité céréalière? Cette table ronde donne la parole aux protagonistes et aux mangeurs de pain d'aujourd'hui.

15h30

LES LABORATOIRES

PAIN À LA MAISON / durée 45 min

Gratuit. Inscriptions : fetedupain@slowbread.fr

Atelier ouvert au grand public permettent de s'initier aux techniques de base de la panification à la maison. En collaboration avec l'EPPPN (École Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle).

16h30

LES LABORATOIRES - special levain

LEVAIN / durée 45 min

Gratuit. Inscriptions : fetedupain@slowbread.fr

Le levain n'aura plus de secret pour vous : distribution et conseils pour le conserver et l'utiliser pour vos pains à la maison. En collaboration avec l'EPPPN (École Professionnelle de Pizza et Panification Naturelle).

LE PRO GRA MME



Slow Food®
Bordeaux Centre

16 h - 17h

LES CO-PAINS

ATELIER ENFANTS /

L'espace pour les enfants « les co-pains » vise à rapprocher les enfants de la beauté et de la biodiversité des pains. Atelier pâte à sel à partir de 16h (dès 4 ans).

17 h - 18h30

LE RENDEZ-VOUS DU GÔUT

DEGUSTATION GUIDÉE /

L'atelier du goût propose des outils pour mieux comprendre le pain : le but est d'explorer la diversité culturelle des pains et de leurs ingrédients, de la terre à l'assiette.