



La Cheminotte est un fournil qui circule à la rencontre des petits et des grands curieux de la boulangerie.

De quoi a-t-on besoin pour faire le pain? Quels sont les secrets de la farine? Quelle est la différence entre la levure et le levain? Boulangère depuis plusieurs années, je vous propose de venir à vous avec mon four à bois mobile pour partager mon savoir-faire de la boulangerie à l'ancienne. A travers des ateliers conviviaux, je vous invite à mettre la main à la pâte pour la fabrication de pain au levain naturel.

Basée à la ferme maraîchère du Champs des Reinettes à Ennevelin (59710), la vente de pains et d'autres produits biologiques a lieu les vendredis (18h-19h30) toute l'année! Vous pouvez aussi me retrouver à différents relais sur la ville de Lille.



☎ 06 84 06 57 42

📧 lacheminotte@gmail.com

📌 La Boulenc Cheminotte

*Boulenc' est l'origine du mot *boulangier*: de l'ancien Picard qui veut dire «celui qui fabrique des pains ronds». *Cheminotte* en vieux français signifie «pratiquer les chemins» avec une petite note féminine: *la boulenc' cheminotte* c'est une boulangerie voyageuse.

Boulenc'*

La Cheminotte

Boulangerie mobile, pédagogique et biologique



ATELIERS À L'ECOLE

Le four entre dans la cour de récréation et une journée d'animation autour du pain s'orchestre avec les élèves. De la maternelle au collège, elle se lie à plusieurs axes pédagogiques comme l'apprentissage de la chronologie, du calcul, ou encore la découverte de phénomènes scientifiques naturels. La journée est consacrée à comprendre l'origine du pain, à la connaissance du métier de boulanger et à la fabrication de son pain pour rapporter la maison!

TOUS APPRENTIS BOULANGERS

Faire son pain est une activité de groupe accessible. La boulenc' cheminotte intervient dans différentes structures sociales (foyers, ITEP, IME, EPHAD, Maison de quartier...) et associatives. Boulanger d'une journée ou pizzaiolo d'un soir, beaucoup de recettes sont possibles avec le four à bois!

CHEZ VOUS

Curieux du métier, vous aimeriez en savoir plus pour faire vos préparations comme un vrai boulanger? Pour vos réunions de familles ou entre amis: prévoyez une journée rythmée par la chauffe du four à bois et la pousse du levain, avec la confection de pizzas ou bruschettas possible.

FÊTES ET MARCHÉS

Démonstration de la fabrication de pain au four à bois et vente

	500g/1kg
 CAMPAGNE 100% FROMENT T100	2,70/4,90
 LE PAIN DES OISEAUX 100% FROMENT T100 - TOURNESOL, LIN, SÉSAME, AVOINE	3,00/5,60
 LE MÉTEIL 50% FROMENT - 50% SEIGLE	3,10/5,60
 LE SÉSAME 100% FROMENT T100 - ENROBÉ DE GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES	2,80/5,40
 LE SARRASIN 75% FARINE DE SARRASIN - 25% FARINE DE RIZ - LEVAIN SARRASIN MOINDRE TENEUR EN GLUTEN	3,90/7,30

