

Fournil des Eparis

écrit par Pariseyn | 20 novembre 2016

Atelier découverte au Fournil des Eparis, fief d'un paysan boulanger qui cultive ses blés biologiques et réalise ses farines à la meule de pierre.

Une agréable journée dans l'atelier d'un véritable artisan bio, avec fabrication de pain au levain naturel et cuisson au four à bois. Merci à Paul et à Maxie pour cette enrichissante journée.