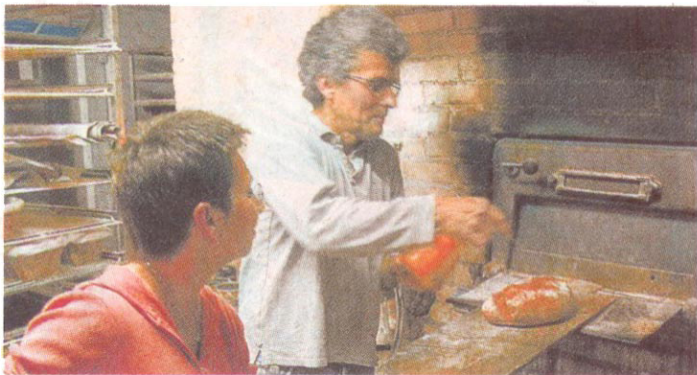


## Une journée à la boulangerie tout en breton

Près du four, il fait au moins 30° degrés. Les stagiaires de Mervent défournent le pain chacun à leur tour. Ces apprentis boulangers ont ceci de particulier que la boulangerie n'est pas forcément leur centre d'intérêt principal. C'est plutôt la langue bretonne. Éric Labaigt, professeur de breton à Mervent, explique : « Pour donner plus de dynamique au cours de breton, nous proposons de passer une journée dans un milieu spécifique, en utilisant le vocabulaire du breton. »

Samedi dernier, neuf personnes ont suivi cette journée particulière à la boulangerie bio de Kerveguen tenu par Youenn Le Gall. La matinée a été consacrée au travail de la pâte. L'après-midi, les petits mitrons ont enfourné et défourné les différents pains qu'ils avaient concoctés. Éric Labaigt conclut : « L'année pro-



*O strinkan dour eman Youenn war ar bara dezhan da leuc'hin (Youenn est en train d'asperger le pain avec de l'eau pour le faire briller).*

chaine, nous poursuivrons cette démarche, avec peut-être une journée de jardinage tout en breton. »