

Barabio : du pain bio et en breton

Samedi, une dizaine d'élèves des cours de breton de l'association Mervent ont appris, en breton, à faire du pain dans le fournil de la boulangerie Barabio.

Affiliées au réseau des « fermes pédagogiques », la meunerie de Youenn Le Gall et la boulangerie Barabio reçoivent, chaque année, la visite de nombreuses classes d'écoles maternelles et primaires.

Du grain au pain

Mais samedi, ce sont des grands élèves, suivant les cours de breton dispensés par les professeurs de l'association Mervent, qui ont participé à une journée d'apprentissage de la meunerie et de la boulangerie. La particularité de ce stage est qu'il s'est déroulé tout en breton. Les stagiaires ont commencé par une balade dans les champs de céréales jouxtant les locaux. Ils ont ensuite observé la transforma-



● *Par le geste et en breton, Youenn Le Gall (à droite) indique à Éric, l'un des stagiaires, comment bien enfourner le pain.*

tion du grain en farine dans la meunerie de Youenn ar miliner (le meunier), puis ont mis la main à la pâte pour la préparer, la façonner et l'enfourner dans la boulangerie de Benedig ar vararez (la

boulangère en breton). Afin de reconnaître le sien après cuisson, chacun a tracé un signe distinctif sur sa miche : « Autrefois, lorsqu'on amenait le pain à cuire, chaque famille procédait

ainsi », a expliqué un des stagiaires.

Contact pour découvrir l'art de la boulangerie : Boulangerie Barabio, tél. 02.98.59.60.56.