

## 160 visiteurs ont participé à la fête de l'écomusée



*La bouillie de millet a suscité un vif intérêt*

Environ 160 visiteurs ont pris part à la fête en lien avec la nouvelle exposition « Cultiver, manger, vivre : réalité d'hier, questions d'aujourd'hui », qui était organisée mercredi, à l'écomusée de Saint-Déjan.

Les visiteurs ont pu découvrir les gestes et savoir-faire liés à l'alimentation de la ferme de Saint-Déjan. Yann Forestier, artisan boulanger de l'association Tour de main a fait démonstration de son art de faire cuire du pain à l'ancienne dans le four du village.

Un atelier pour les enfants de fabrication du beurre était mis en place tandis qu'un autre permettait de suivre la cuisson de la bouillie de blé noir dans la cheminée.

Après la dégustation de crêpes et de galettes au cours du repas de

midi, ce sont les produits de la ruche que Maxence Cadet a présentés au public. De leur côté, les dentellières initiaient les intéressés à la dentelle aux fuseaux. Une bouillie de mil cuite elle aussi dans la cheminée a été dégustée.

**« Les visiteurs sont venus en flot continu tout au long de la journée et cette fête a été l'occasion de mettre en avant des produits et producteurs locaux. Une belle réussite »,** se réjouit Cécile Etourneaux, animatrice à Saint-Déjan.

**Écomusée** : ouvert du 9 juillet au 28 août en semaine de 10 h à 19 h, samedis, dimanches et jours fériés de 14 h à 19 h. Renseignements : 02 97 57 66 00 ou [contact@ecomusee-st-dejan.fr](mailto:contact@ecomusee-st-dejan.fr).