

Brec'h

Une journée festive autour du four de Saint-Dégan

L'Écomusée de Saint-Dégan et l'association Tour de main organisent, mercredi, une journée autour de la fabrication du pain à l'ancienne.

Dès 11 h, découverte de la vie dans les chaumières et parcours-jeu « Paysan, quelle aventure ! ». À 11 h 30, atelier « de la graine à la farine », les étapes de création de la farine. À 14 h 30, le pain sera mis à cuire dans le four du village jusqu'à 15 h 30. À 16 h, initiation aux danses bretonnes avec un animateur de l'écomusée.

Le levage de la charpente de la longère sera l'événement phare de la journée. « Cette charpente a été réalisée par Paul Rambaud, artisan charpentier traditionnel, lors de la restauration de la toiture avec paille de seigle. Son savoir-faire est particulier », précise Pierre Godefroy, président de l'écomusée.



Le pain sera cuit dans le milieu de l'après-midi.

Mercredi 18 juillet, de 11 h à 18 h. L'écomusée est ouvert du lundi au vendredi, de 10 h à 19 h ; samedi, dimanche et jour férié, de 14 h à 19 h. Adulte 6 €, enfant 3 €. Renseignements au 02 97 57 66 00 ; www.ecomusee-st-degan.fr