

PEYRIGNAC

Le pain sera en vedette samedi

Le comité des fêtes de Peyrignac, présidé par André Moulin, organise, samedi 26 mai à partir de 17 heures, en collaboration avec la boulangerie Delmas, la désormais traditionnelle Fête du pain.

La manifestation débutera avec les enfants du secteur, qui seront aux fourneaux pour une séance d'initiation à la fabrication du pain : depuis la préparation de la farine et le façonnage jusqu'à la cuisson. Ils conserveront le pain qu'ils auront cuit. Des vocations vont peut-être émerger pour un métier passionnant mais difficile, qui est à la recherche de nouveaux talents.

Repas campagnard

En fin d'après-midi, les exploitants et le personnel de la boulangerie Delmas dévoileront tous les secrets de la fabrication de pain, du pétrissage au façonnage de la pâte, puis à la cuisson au feu de bois au fournil.

Les maîtres de cérémonie seront comme d'habitude Christian et Nicolas Delmas, père et fils, dont la renommée n'est plus à faire puisqu'ils distribuent leur célèbre pain cuit au feu de bois réalisé avec des farines biologiques, sans additif, dans de



Les différents pains de la boulangerie Delmas sont aussi proposés sur les marchés de l'été. PHOTO ARCHIVES DANIELLE WILLER

nombreux dépôts de Dordogne, Corrèze et Gironde.

Différents procédés de fabrication et formules de pain spéciaux seront proposés au public : pains de campagne, aux lardons, noix ou châtaignes, fougasses, viennoiseries, brioches, cannelés, etc. Différents stands, animations et buvette agrémente-
ront cette fin d'après-midi festif, sous

la houlette de Sabrina et Anne-Marie Delmas.

Ensuite, le traditionnel repas campagnard, animé par José Esteban, conclura la soirée, sous les ombrages du chêne centenaire et sous chapiteau. Tarif : 7,50 €. Inscriptions au 05 53 50 63 39 (le matin), au 05 53 50 65 17 ou au 06 81 72 03 44.

Danièle Willer