



INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : TOURNON - Local UPVH

MATERIEL : Aucun

Début le vendredi 18 mars 2022

CODE ACTIVITÉ : VQAV 932

DURÉE : 02:00

Prix : 24.00 €

DESCRIPTION

ATTENTION : Changement de lieu

L'atelier aura lieu au **local de l'UPVH**, place St Julien - La Tourette (au-dessus de la bibliothèque municipale) à Tournon (*et non plus au Lycée La Pélissière*).

Réussir votre pogne ou votre Saint-Genix comme chez le boulanger, rien de plus facile. Pétrir le soir sa pâte, lui laisser le temps de pousser toute la nuit pour développer toutes ses saveurs. Revenir le lendemain matin pour la mettre en forme (une grosse pogne ou une petite et un Saint-Genix). Repartir avec ses réalisations pour les cuire chez vous avant de vous régaler.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Vendredi	18-03-2022	18:00	02:00	TOURNON - Local UPVH, 2 place Saint Julien - 07300 TOURNON-SUR-RHONE
Samedi	19-03-2022	09:00	01:00	TOURNON - Local UPVH, 2 place Saint Julien - 07300 TOURNON-SUR-RHONE