

A la boulangerie

Les élèves du cycle 5-8 de l'Athénée de Marche-Barvaux-Bomal, implantation Barvaux, sont allés à la rencontre du boulanger. Monsieur Hogge, boulanger à Barvaux, nous a livré tous ses secrets (fabrication de la pâte, fermentation, temps de cuisson...). Nous avons également assisté à la confection de croissants, pains au chocolat, baguettes, petits pains, éclairs ...

En classe, nous avons dégusté les merveilleux éclairs confectionnés à notre intention.

Merci Monsieur Hogge pour cette magnifique visite.

La fabrication du pain

Les élèves du cycle 5-8 de l'Athénée de Marche-Barvaux-Bomal, implantation Barvaux, se sont transformés en petits boulangers. En suivant une recette, ils ont fabriqué la pâte puis façonné des petits pains.

Ils se sont ensuite régalés en dégustant leur préparation.