

Nouveauté

au

Moulin de Sabathier

Stage de fabrication de levain et de pain cuit au feu de bois

Venez vivre une expérience immersive
au Moulin pendant **1,5 jours** avec les Meuniers !



Chaque 2^{ème} weekend du mois

Le Samedi



Vous apprenez à faire
votre levain



Vous préparez votre pâte



12h de fermentation

Le Dimanche



Façonnage des pâtons
(2 kg / personne)



Apprentissage de la cuisson
au feu de bois



Déjeuner avec les Meuniers



L'après-midi : visite du Moulin



Séjournes sur place !



✨ Dans notre **Cabane Enchantée**
ou installez votre camping-car sur place
pour profiter pleinement de cette immersion
au cœur du Moulin.



Informations et réservations sur
www.lemoulindesabathier.com

☎ 06 02 67 25 32



Où nous trouver :
735 chemin du Moulin
64330 Conchez de Béarn

