

Colombiers-sur-Seulles

Les maternelles de Lantheuil apprennent l'art du pain

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 5 avril 2017
279 mots | Clotilde SAMSON



Accompagnés par les enseignantes Fanny Besnard et Mélanie Cakaj, les trois sections de l'école maternelle de Lantheuil ont expérimenté la cuisson du pain à l'ancienne dans le four à pain communal.

« **Tous les deux ans, nous travaillons sur un projet Jardin**, raconte Mélanie Cakaj, enseignante en maternelle à l'école de Lantheuil. **Les élèves plantent des petites graines que nous regardons pousser. Nous avons vu qu'une graine pouvait donner du blé. L'idée a germé de faire du pain, d'autant plus qu'un parent d'élève était dans le métier.** » Sylvain Crance, papa de Mia et formateur en boulangerie, est entré en scène, lundi.

En matinée, les trois sections de maternelle ont découvert, en classe, les secrets de fabrication. Les petites mains ont pétri deux kilos de pâte. La pause déjeuner a correspondu au temps du levage. En début d'après-midi, les 46 élèves ont pris la direction de Colombiers où chauffait doucement le four banal de la commune. Découvert par hasard, en 1996, lors de travaux, le four à pain du XVIII^e siècle accompagne régulièrement les fêtes du village.

Le boulanger du XXI^e siècle a repris les méthodes d'antan. « **C'est déstabilisant au début**, confie Sylvain Crance. **Je suis habitué au four électronique. J'y vais au pifomètre !** ». Test réussi : chaque enfant est reparti avec sa miche après un délicieux goûter campagnard.