Kervéguen. 25 ans de pain bio

Samedi, à partir de 16 h, à Kervéguen, la boulangerie Barabio ouvrira ses portes en grand pour fêter les 25 ans de la filière « pain bio » à Ergué-Gabéric. Visite du fournil, ateliers, expos, dégustations, marché bio, ferme pédagogique, repas festif et danse sont au programme des réjouissances.

Le boulanger Alain Jourdrein devant le four à bois du fournil de Barabio.

En 1984, Youenn Le Gall et sa compagne créent l'association Ar Bara Nevez : le pain nouveau. Pied de nez quand on sait que l'association veut faire du pain bio à l'ancienne. Les amateurs de pain sont conquis, le bouche-à-oreille fonctionne et le succès se confirme.
Au fil du temps, Ar Bara Nevez deviendra Du grain au pain puis BaraBio en 2005, quand Youenn Le Gall cède le fournil à Jan et Bénédicte Putzeys.

Repas, danses et chansons

Aujourd'hui, une équipe de six boulangers façonnent une quarantaine de pains différents qui sont tous faits de farine fraîche, d'eau de source, de levain naturel, de sel de Guérande et cuits dans les fours chauffés au bois.
Pour fêter dignement les 25 ans de Barabio, le fournil ouvrira ses portes samedi après-midi et organise une soirée festive.
En outre, des ateliers pains et des ateliers pâtisserie seront proposés, mais les places étant limitées, il est demandé de s'inscrire au préalable.
De même, il est recommandé de réserver pour participer au dîner : « Pour nous aider à prévoir le nombre de repas et la taille du gâteau », a indiqué Bénédicte Putzeys.
Puis, la soirée se poursuivra en chansons et en danses avec les duos Billon-Kergourlay et Caradec-Huellou, mais aussi le groupe de musique irlandaise Bol d'Eire et les rockeurs du groupe Olav'H. « Nous prévoyons également des surprises » a promis Bénédicte Putzeys.

> Contact
Barabio, Kervéguen, tél. 02.98.59.60.56.