

Du blé à la fabrication de pain au moulin à vent

Dimanche 19 mai, dans le cadre de la journée européenne des moulins



Du blé à la fabrication de pain au moulin à vent

Cette journée, organisée chaque année à la même époque, coïncide cette année avec les élections européennes qui auront lieu le dimanche suivant. Les moulins, quel que soient les pays, sont indispensables pour transformer les grains en farine qui elle servira à fabriquer les différents pains, viennoiseries, pâte à pizza ou pâtes alimentaires. Seule l'énergie qui sert à faire tourner les meules, ou maintenant les cylindres, a changé. A Durban, c'est Éole qui fait tourner les ailes de ce magnifique moulin que la commune a reconstruit.

La fabrication du pain, animation majeure de la journée

Pour la journée européenne des moulins et du patrimoine meulier, l'association « les Amis du moulin à vent de Durban » a souhaité s'associer à cet événement : le moulin, le four à pain, le fournil seront en activité de 10 à 17 h, dimanche 19 mai . Les enfants seront à l'honneur, puisqu'il est prévu un atelier fabrication de pain ; pour cela, il faudra s'inscrire à l'office de tourisme de Val de Gers, et s'acquitter d'une contribution de 2 euros. Le malaxage et le façonnage auront lieu le matin, puis, pendant la pose déjeuner, grâce à une armoire à pousse qui équipe le fournil, la levée se fera en accéléré, et enfin l'après-midi ce seront l'enfournement et la cuisson. Les bambins devraient donc repartir avec leur pain qu'ils pourront consommer en famille au repas du soir. Pour midi, possibilité de manger sur place grâce à un traiteur qui propose des plats bio, pique-nique également possible, l'association ouvrira de son côté la buvette. Espérons que le beau temps sera au rendez-vous avec juste assez de vent pour permettre aux ailes du moulin de tourner.