



6^e édition

8 et 9
septembre
2018

Le bonheur est dans le pain !

Pour la 6^e édition de la Fête du Pain de Saint-Roch-des-Aulnaies, vous aurez la chance de rencontrer notre invitée d'honneur, *Sœur Angèle*. La Seigneurie des Aulnaies célébrera cette fête le 8 et 9 septembre à compter de 9 h 00 sous le thème: LE BONHEUR EST DANS LE PAIN!

Sœur Angèle est l'une des personnalités culinaires qui incarne le plaisir de cuisiner, tout comme celui de faire son propre pain et ainsi, de profiter des parfums de la panification qui remplissent notre chez-soi. La plus célèbre des religieuses s'est fait connaître des téléspectateurs pendant de nombreuses années par ses émissions de cuisine et par son énergie débordante. Elle nous entretiendra de son amour pour la cuisine et du bonheur de le partager lors d'une conférence samedi en après-midi.



Du pain, de la musique et des gourmandises

Le pain et la musique font bon ménage avec *Nicolas Pellerin et les Grands Hurlleurs* qui poursuivent leur aventure avec leur spectacle et l'album *¾ Fort*.

Ce concert nous entraîne dans un voyage musical vaste où les tempêtes « grooveuses » s'enchaînent sur les airs doux et rafraîchissants. Le groupe relève le défi de faire un spectacle unique où la musique traditionnelle flirte

avec le classique, le manouche et l'électro. La formation Néo-trad se produira dans les jardins de La Seigneurie samedi le 8 septembre dès 20h.

Village des Gourmands

La Fête du Pain est avant tout un rendez-vous de gourmands et de curieux, qui aiment découvrir de nouveaux produits, savourer et s'informer. Encore une fois cette année, le *Village des Gourmands* prendra place au cœur du site, avec la présence sur place de nombreux producteurs agroalimentaires. Fromages, confitures, tartinades, pâtisseries, viennoiseries, beurres aromatisés, terrines et rillettes trouveront preneurs parmi nos amateurs de pain frais.

À l'achat d'un accès au site, 5 \$ Godets-dollars vous seront remis pour profiter des produits du terroir de nos exposants.



Démonstrations boulangères

Diverses conférences et démonstrations seront offertes aux participants pour bonifier leur expérience. Ils auront la chance d'apprendre davantage sur le pain ainsi que plusieurs recettes de panification.



La Fête du Pain est fière de collaborer aux journées *Couleurs et Saveurs de la Chaudière-Appalaches*, qui se dérouleront sur une période de quatre semaines, du 18 août au 16 septembre, pour permettre la rencontre, les échanges et la collaboration régionale entre les producteurs et les transformateurs, tout en mettant en vedette l'industrie agroalimentaire.

PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT :



INFORMATION :



La fête du pain des Aulnaies
www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca

RÉSERVATION
Eventbrite

HORAIRE ET TARIFS

Samedi 8 septembre de 9 h à 17 h et dimanche 9 septembre de 9 h à 17 h

ACCÈS AU SITE

10 \$ ttc (5 \$ Godets-Dollars seront remis aux participants pour se procurer les produits du terroir de nos exposants)

ACCÈS AU SPECTACLE

29 \$ ttc ACCÈS AU SITE (2 jours) ou SPECTACLE : 35 \$ ttc
12 ans et moins : GRATUIT!

Chaque billet offre un accès au moulin

INFORMATIONS : 1-877-354-2800, poste 1

STATIONNEMENT

À la Seigneurie des Aulnaies et à l'Église de Saint-Roch-des-Aulnaies*
*Une navette gratuite reliera le stationnement incitatif à La Seigneurie

BILLETTERIE POUR LES ACTIVITÉS PAYANTES

En ligne : sur eventbrite.ca [La Fête du Pain]

En personne : au pavillon d'accueil de La Seigneurie des Aulnaies

Par téléphone : 1-877-354-2800, poste 1

Achats sur le site : argent comptant seulement!



425, route de La Seigneurie, Saint-Roch-des-Aulnaies (Qc)
GOR 4E0
Sortie 430 de l'autoroute 20

La SEIGNEURIE
des Aulnaies

présente :

La Fête
du pain

6^e édition

8 et 9
septembre
2018

Le bonheur est dans le pain !

Animations | Conférences | Exposants | Activités jeunesse
Dégustations gourmandes | Ateliers de pain | Démonstrations boulangères

INCLUS:
5 \$ Godets
pour vos achats
au village
des gourmands!



Invitée d'honneur,
SOEUR ANGÈLE



Samedi soir
**Nicolas Pellerin
et les Grands Hurlleurs**

Accès au site: 10 \$ • Accès au spectacle: 29 \$ • Accès au site + spectacle: 35 \$ • 12 ans et moins: gratuit!

RÉSERVATION
Eventbrite



La fête du pain des Aulnaies

www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca





Programmation
BOULANGÈRE

☛ Taxes incluses
☛ Achats sur le site : argent comptant seulement!

DÉMONSTRATIONS D'ARTISANS BOULANGERS

Venez échanger avec des spécialistes du pain, poser vos questions et goûter leur savoir-faire!

Samedi 8 septembre et dimanche 9 septembre de 9 h 00 à 17 h 00

ATELIERS DE PANIFICATION ☛

Les ateliers de fabrication de pain sont offerts par un artisan boulanger. Matériel fourni. Places limitées. Ateliers adultes réservés aux 13 ans et plus.

SAMEDI LE 8 SEPTEMBRE

Du grain au pain [AVANCÉ]

Venez confectionner votre pain frais à partir de farine fraîchement moulue.

Avec **Daniel Desrosier** de *Boulangerie DesRosiers*
Maximum : 10 personnes

8 h 00 à 13 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 75\$

Pain de ménage [DÉBUTANT]

Saviez-vous qu'il existe autant de recettes de pain de ménage qu'il y a de ménages? Venez apprendre sur les bases de la panification.

Avec **Nicole Bélanger** de *L'ancien Presbytère de St-Marcel*

9 h 00 à 12 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 25\$

Atelier à la Roche à Veillon : confection de pain de ménage

Découvrez les secrets de la confection du pain de ménage.

Avec **Michèle Morneau**, boulangère de *La Roche à Veillon*.

13 h 00 à 17 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 25\$

(les inscrits doivent se présenter au comptoir de vente à l'entrée de La Roche à Veillon, 15 minutes avant l'activité).

Pain au levain à la bière? [INTERMÉDIAIRE]

De nouveaux arômes sans que la tête vous tourne.

Avec **Mathieu Chartier** de *La Grigne*

14 h 00 à 17 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 55\$

Pizza maison [DÉBUTANT]*

Devenez le prochain pizzaiolo : apprenez les secrets de la pizza cuites au four à bois!

Avec **Alain Dessureault**

14 h 00 à 17 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 25\$

DIMANCHE LE 9 SEPTEMBRE

Pain à l'épeautre [AVANCÉ]

Découvrez un pain abordable et parfait pour les gens intolérant au blé. Le pain à l'épeautre!

Avec **Laurent Gaudré** de *Maître Boulanger*

9 h 00 à 12 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 75\$

Brioche [INTERMÉDIAIRE]

Marie-Antoinette la préférerait au pain. Les brioches maison et le pain brioché vous feront perdre la tête!

Avec **Marc Lemonier** des *Pères Natures*

9 h 00 à 12 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 55\$

Atelier de fabrication de beurre

Stanislas Dionne (personnage) vous explique le secret du fameux beurre du Kamouraska tel qu'il était fabriqué à la beurrerie-école de Saint-Denis en 1881

Dès 13 h 00 le dimanche 9 septembre

Avec la collaboration de la *Maison Chapais*

Pâtisserie boulangère [INTERMÉDIAIRE]

Réalisation de pâtisserie boulangère, composée majoritairement de farine. Découvrez les secrets pour faire de bonnes bouchées sucrées facilement produisibles à la maison!

Avec **Jacques Preschoux** de *Les Co'Pains d'abord*

14 h 00 à 17 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 55\$

Fougasse [INTERMÉDIAIRE]

Vous apprendrez à pétrir et façonner ce pain d'origine provençal. Ce pain se compose avec différents ingrédients et peut être dégusté comme un sandwich à toutes heures de la journée.

Avec **Robert Henri Paquin** de *Deux gars dans l'pétrin*

14 h 00 à 17 h 00 ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite 55\$



Programmation
JEUNESSE

COOP SAUTE-MOUTONS: PARC DE JEUX, PSYCHOMOTRICITÉ ET CIRQUE

Le parc mobile permet aux enfants de 0 à 10 ans de jouer avec du matériel varié et coloré : piscine à balles, blocs mousse, arche d'équilibre, animaux sauteurs, glissade, voitures, matériel de cirque (balles à jongler, assiettes chinoises, diabolo, etc.)

CRÉER VOTRE PETIT PAIN!

Animation par **Sarah Tatouille** d'un atelier de petits pains pour les 12 ans et moins. Chaque enfant façonne sa boule de pain à partir d'une pâte préparée par notre boulanger expert, **Monsieur Charles Létang** et pourront garnir leur petit pain d'un ou de plusieurs ingrédients pour agrémenter leur victuaille. Une belle façon d'initier les jeunes à l'art de la boulangerie et de les faire participer activement à toutes les étapes de la fabrication du pain, du pétrissage jusqu'au fourneau!

Samedi et dimanche 13 h 00 à 16 h 00

Ti-Jean LE COUREUR DES BOIS

Oyé Oyé! Voici **Ti Jean** qui remonte la rivière en jouant un petit air... Notre Ti-jean vous fera connaître l'histoire des indiens et leur relation avec le monde seigneurial à l'époque de la Nouvelle-France et vous captivera avec sa musique et ses légendes inédites!

PIÑATA

Les yeux bandés, saurez-vous atteindre la cible à coups de rouleau à pâte? Gratuit avec l'entrée sur le site.

Dimanche 15 h 00

Programmation
GOURMANDE ALIMENTS BIO QUÉBEC Toujours LE BON CHOIX! Québec

LE VILLAGE DES GOURMANDS ET LE BISTRO-BAR À PAIN

Des producteurs de Chaudière-Appalaches et du Bas-Saint-Laurent forment un «village» où vous pourrez déguster tout ce qui va sur le pain et plus encore : tartinades, fromages, confitures et autres gourmandises vous attendent, dont notre Bistro «bar à pain» et ses beurres aromatisés.

La bière locale de la microbrasserie **Le Ras l'bock** sera disponible au **Bistro bar à pain**.

Sam 8 sept de 9 h 00 à 17 h 00 / Dim 9 sept de 9 h 00 à 17 h 00

Pizzas du terroir 5 à 7 ☛

Pizzas au four à pain artisanal. Venez déguster les pizzas du terroir cuites au four à bois traditionnel par **Les amis de la Seigneurie**. Un délice bien de chez nous pour tous!

Samedi 17 h 00 à 19 h 00

La Grande Tablée [REPAS CHAMPÊTRE]

La Grande Tablée sera un méchoui préparé par *La Braisée de l'Islet* où les produits de Chaudière-Appalaches et du Bas-Saint-Laurent sont mis à l'honneur. Précédé d'un verre d'alcool, ce repas est servi à plus de cent convives, au coude-à-coude. C'est toute une expérience pour les papilles gustatives!

Dim 9 sept de 12 h 00 à 14 h 00 Adultes: ☛ 45\$ 12 ans et moins: ☛ 25\$ ☛ RÉSÉRVATION Eventbrite

Programmation
SAVOIR

SAMEDI LE 8 SEPTEMBRE

Histoire du Pain [CONFÉRENCE]

Avec **Laurent Gaudré**

Burger à la vitesse de la lumière [DÉMONSTRATION]

Avec **Mathieu Chartier**

Mieux connaître les farines [CONFÉRENCE]

Avec **Béregère Thouille**

Comment réussir ses croissants maison? [DÉMONSTRATION]

Avec **Mickael Le Gentilhomme**

Sœur Angèle [CONFÉRENCE]

Avec **Laurent Gaudré**

Connaissez-vous bien le gluten? [CONFÉRENCE]

Avec **Sylvia Beaudry**

Comment faire son Levain [DÉMONSTRATION]

Avec **Charles Létang**

DIMANCHE LE 9 SEPTEMBRE

Comment réussir ses croissants maison? [DÉMONSTRATION]

Avec **Mickael Le Gentilhomme**

Évolution du blé biologique au Québec [CONFÉRENCE]

Avec **Jules Beauchemin**

Pizza: origine et variétés [CONFÉRENCE]

Avec **Alain Dessureault**

Comment faire son Kvass [DÉMONSTRATION]

Avec **Lise Pelletier**

Qu'est-ce qu'un blé ancien [CONFÉRENCE]

Avec **Charles Létang**

Programmation
FESTIVE



LES GRANDS HURLEURS

Stéphane Tellier - Nicolas Pellerin - Simon Lepage

Fort de multiples tournées depuis sa fondation en 2009 autant à l'international qu'à travers le réseau établi de salles de spectacle du Québec, **Nicolas Pellerin et les Grands Hurleurs** se sont forgé une solide réputation. On a aussi pu voir Nicolas Pellerin, représenter le groupe comme artiste invité, dans diverses émissions populaires télévisées telles que *Tout le monde en parle*, *Belle et Bum*, *En direct de l'univers*, *Le Banquier*, etc..

Avec tout ce bagage acquis, c'est effectivement sur scène que le trio est à son meilleur, soit par la multitude d'instruments joués, par la présentation dynamique des numéros et par les performantes prouesses musicales. Le public entre ainsi en fusion avec le groupe et se sent à tout coup interpellé par le côté très rassembleur du trio.

LE SOUFFLE DE L'AUBE produit par La compagnie Fleuve/Espaces danse

La compagnie **Fleuve | Espace danse** présente son atelier-spectacle *Le Souffle de l'Aube*. C'est un trajet immersif dans la lumière montante. Guidés par une voix-maître de jeu, les acteurs-spectateurs marchent solennellement sur un sentier en bordure du fleuve à Saint-Roch-des-Aulnaies.

Avec l'atelier-spectacle *Le souffle de l'aube*, les fervents de petits matins sont invités à commencer ensemble une journée unique en pleine nature, avec marche, danse et performance.