

Journée du 22 juin 2014

Dossier de présentation des différentes FESTIVITES de la 31 ème FETE DU PAIN

Le matin

8 heures 30 - Dégustation de tripes

10 heures 30 - Arrivée officielle des confréries à l'église pour la messe

11 heures 30 - Intronisation des nouveaux membres aux confréries en particulier la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain.

en 2011 Monsieur Le Préfet du Calvados

en 2012 Monsieur Jean Léonce DUPONT, Sénateur

en 2014 : invité pressenti non connu à ce jour

12 heures

Repas champêtre en plein air sous chapiteaux

13 heures

Ouverture du stand de présentation du pain au public (pain de qualité et pièces d'expositions)

Présentation des œuvres réalisées par les boulangers

Vente de pains cuits sur place par des boulangers parmi lesquels des boulangers Meilleurs Ouvriers de France

Vente de pains cuits dans un four à bois remis en service pour l'occasion

L'Après midi

A partir de 13 heures 30

Démonstration culinaire, animation, et dégustation, par les chefs de l'association DES TOQUES NORMANDES (un chef différent par heure)

A ce jour : **Stéphane PUGNAT du** restaurant le DAUPHIN à CAEN

Patrick DANET – Chef du Gastronome à CAEN pendant 20 ans – maintenant

responsable de la société DANET TRAITEUR à MONDEVILLE. A noter que Patrick DANET, était présent au château de BENOUVILLE, le 6 juin, sur demande de l'Elysée, pour préparer le repas des délégations étrangères (ambassadeurs) de tous les pays invités à la commémoration du 70^{ème} anniversaire du débarquement.





Entre 13 H 30 et 14 heures

Concert avec l'école de Musique ORNE ODON

A partir de 14 heures

Démonstration et réalisation de pièces d'exposition sur site et face au public (trophée des jeunes espoirs de la boulangerie) en présence de boulangers Meilleurs Ouvriers de France Sur le terrain :

Démonstration de vieux métiers du patrimoine :

- Tonte de mouton,
- Fabrication de paniers en osier,
- Maréchal ferrant,
- Fabrication de vieux râteaux en bois,
- Exposition de matériels agricoles anciens
- Promenades en poneys
- Artistes de rues (jonglerie, harangue du public, échassiers,)





- Stands de jeux (structures gonflables, tirs aux buts, loterie, ...)
- Un marché du terroir avec divers exposants : confitures, produits locaux, vente de bières traditionnelles, de farines, miel,
- Danses normandes en habits traditionnels de notre région avec en guise de finale une danse avec participation du public
- Tirage de la tombola, et des différents lots (paniers garnis...)

<u>A 17 heures 30</u> : Remise des diplômes, des prix et récompenses aux lauréats En présence des personnalités locales (Conseil général, Conseil régional, Député, Chambre de métiers) Sur place toute la journée :

Restauration (entrée, plat chaud-frites, fromage, dessert) Buvette, gâteaux, crêpes, glaces, teurgoule

En soirée : Repas champêtre en plein air sous chapiteaux