

Partage L'Outil en main a dégusté la galette en toute convivialité



Mercredi 17 janvier, à l'atelier place des Rosiers, les responsables de l'Outil en main ont dégusté la traditionnelle galette avec les enfants, les bénévoles et les parents de l'association. Une galette a été réalisée par les enfants pendant la séance et trois galettes ont été offertes par la boulangerie de William Durand que tous remercient. Depuis sa boutique du 7 rue des Balquières, le sympathique boulanger réalise des pains spéciaux au seigle, complet, viennoiserie et bien sûr la pâtisserie. La farine pour le Régalo est 100 % aveyronnaise et se tient en bonne place, pour régaler les

Les membres du club ont posé pour la photo souvenir.

gourmands, il y incorpore un levain naturel gage d'une qualité gustative. « Nous avons un groupe d'enfant set de bénévoles dans notre atelier, qui est un lieu d'échange et de transmission de savoir-faire. C'est également une relation inter-générationnelle qui s'est créée, les liens développés favorisent l'épanouissement des deux générations, qui échangent et travaillent ensemble à la création manuelle ». analyse l'artisan.

Contact : 05 65 42 23 61.