

APIKIA parle de nos pains

J'avais dit, impossible, de ressortir de chez Gwizda les avains si vides, j'ai eu plaisir à découvrir que

Le premier c'est le pain à l'ancienne complet, de prime abord, plutôt sec. En fait il a un premier atout : s

Le second : le pain de Neuse celui-là, il m'a tout de suite séduite avec son enveloppe nocturne : une cro

Le pain XVIIIe : farine d'épeautre, seigle, germe de blé handicap : plus petit, il semblait moins moelleux

Peut-être me suis-je sentie transportée à la cour de Stanislas, près de Bébé et de la servante Madeleine

Ah ! Quand l'imaginaire se met au service du goût...

Article Apikia

