

# La journée de VilJul 6 août 2022

**Mais comment font-il donc  
pour que ce soit aussi bon ???**

Ne pouvant éluder éternellement les interrogations admiratives des foules d'amateurs de pain et de pizzas, notre reporter a tenté cette année, sinon de percer quelques secrets de fabrication, au moins d'en savoir un peu plus sur les coulisses de la célèbre Fournée de VilJul. Mais comment procéder ?

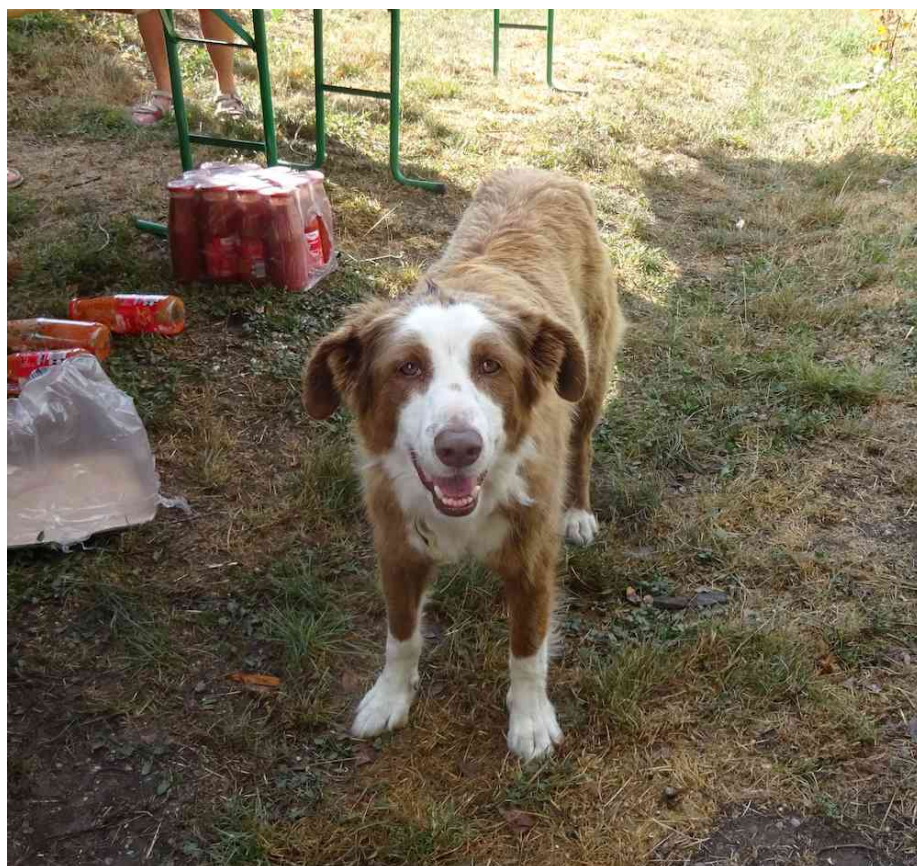
**Déjà, ne pas trop attendre avant de poser des questions**



**Le chef envoie notre reporter voir ailleurs s'il y est...**



**ce qui fait bien rigoler le chien !**



**Premier travail : lister les ingrédients.**

**Pour faire du pain il faut :**

**1° une bonne oreille**



**2° du swing et des gants**



### 3° une brosse à reluire



### 4° une chaise en fer forgé



## 5° un peu de patience



## 6° beaucoup de muscle



## 7° de longues perches de saut



## 8° un sabre de combat de jedi électronique



**9° vraiment beaucoup de muscle !**



**Voilà ! C'est à vous de jouer !**

**Attendez avant de remercier :**

**il manque les pizzas, et c'est totalement différent !**

**Pour faire des pizzas il faut :**

## 1° des saladiers assortis



## 2° beaucoup de monde





### 3° une fourchette et un sourire



### 4° de la poudre de perlimpinpin



## 5° toujours du muscle



## 6° des sabres de jedi, mais pas électroniques



## 7° savoir compter



## 8° euh... peut-être un four aussi ?



**Et voilà le secret d'une belle réussite !**



**Bravo et merci !!!!**