

PROGRAMME - FÊTE DU SARRASIN

Samedi 14 septembre (9h00 – 21h30)
Ouvert au public, entrée libre et gratuite

Réservation en ligne :

<https://my.weezevent.com/3eme-edition-fete-du-sarrasin>

Concours du meilleur crêpier amateur

organisé par Atelier de la Crêpe x Breizh Café X KRAMPOUZ
9h00 - 12h00

Dossier de candidature disponible sur les sites Breizh Café, Atelier de la Crêpe et Ferme Breizh Café. **Inscription avant le 25 août. Délibération des dossiers et confirmation de participation au plus tard le lundi 1er septembre.**

Visite de la Ferme Breizh Café

Réservation en ligne, dans la limite des places disponibles.
10h00 – 11h00 | **14h00 – 15h00** | 18h00 – 19h00

Initiation au geste du métier de crêpier

14h00 - 18h30

Initiation du geste tout au long de la journée par les formateurs de l'Atelier de la Crêpe, école internationale du métier de crêpier.

Atelier sensoriel “sarrasin” parents-enfants

Animation autour des 5 sens, de 4 à 8 ans.
Réservation en ligne , selon les places disponibles.
10h30 – 11h30 | 16h30 – 17h30

Atelier “KID GALETTE”

Animation autour du geste de crêpier, 8 à 15 ans.
Réservation en ligne , selon les places disponibles.
11h30 – 12h30 | **15h30 – 16h30** | 17h00 – 18h00

Moisson du sarrasin

15h30 – 16h30

Marché des producteurs autour du sarrasin

Entrée libre de 10h00 à 19h30

Pâte de sarrasin, farine, miels, confitures, spiritueux, biscuits, bonbons caramels, chips de sarrasin et bien d'autres produits autour du sarrasin.

Salon du cidre

Entrée libre de 10h00 à 19h30

Des artisans cidriers, de Bretagne et d'ailleurs, seront présents pour faire déguster leurs cuvées, échanger sur leur parcours et leurs méthodes de fabrication.

Rencontre avec Bertrand Larcher et dédicace de son livre “SARRASIN” (édition la Martinière)

11h00 – 12h00 | **14h00 – 15h00** | 17h00 – 18h00

Conférences autour du sarrasin et de la pomme

Réservation en ligne, dans la limite des places disponibles.

Conférence sur l'histoire du sarrasin - Animée par *Alain-Gilles Chaussat, historien*
17h30 – 18h30

Conférence sur le cidre - Animée par *Virginie Thomas*
« **Cidres bretons** : de la tradition à la modernité » (11h30 - 12h30)
12 euros par personne

« **Les poirés bretons** : un patrimoine qui renaît de ces cendres » (16h30 – 17h30)
15 euros par personne

Restauration sur place : container et foodtruck
10h30 – 21h30

Tout au long de la journée, dégustation sur place : galette saucisse biologique, frites de la baie, crêpes de froment, bières artisanales et cidre paysan, coquillettes de sarrasin, glaces artisanales maison – fabriquées dans notre laboratoire à Fougères, financier au sarrasin

Dîner : Cochon grillé

A partir de 20h00. **Réservation en ligne**, dans la limite des places disponibles. **Au menu** : Verre de poiré, cochon grillé, frites de la baie. Boissons en supplément.

LA FÊTE DU SARRASIN

Samedi 14 septembre 2024

Entrée libre et gratuite de 9h30 à 22h30

Restauration jusqu'à 21h30

–

Ferme Breizh Café

Lieu dit Le Lac

35350 Saint-Coulomb

Programme et réservation en ligne :

<https://my.weezevent.com/3eme-edition-fete-du-sarrasin>

–

Contacts pour l'événement

Laura Mariault - Organisation

laura.mariault@breizhcafe.com | 06 74 11 56 15

Tiphaine Piriou - Institutionnel et Relations presse

tipi.piriou@gmail.com | 06 48 07 99 51



BREIZH CAFE
LA CRÊPE AUTREMENT



bertrand larcher
la maison du sarrasin

ATELIER
DE LA CRÊPE
SAINT-MALO