

Dates à retenir :

Samedi 26 septembre 2026

**Chapitre solennel de la
Confrérie Piperia la Galette**

10h30 Parvis de l'église de Pipriac.

Dimanche 27 septembre 2026

Fête de la Galette

**Espace Albert Poulain à
Pipriac.**

La Confrérie Piperia la Galette

La Confrérie Piperia la Galette fut créée en septembre 1998 dans le cadre de la 5^{ème} édition de la Fête de la Galette de PIPRIAC charmante commune d'Ille et Vilaine qui chaque année durant deux jours devient un des hauts lieux de l'emblématique **Galette de Blé Noir**.

La Confrérie Piperia la Galette a pour objectif :

Faire connaître et apprécier la Galette et autres produits dérivés du Blé Noir.

Encourager la recherche de la qualité en organisant le Concours National de la Meilleure Galette qui chaque année récompense les Meilleurs « Fezous » de Galettes.

Promouvoir, défendre et favoriser la culture du Blé Noir en Bretagne.

Activités de la Confrérie :

La Confrérie organise chaque année le Concours National de la Meilleure Galette.

Le dernier samedi de septembre veille de la Fête de la Galette elle organise son grand chapitre d'automne et à cette occasion reçoit les Confréries amies venues de toute la France et de l'Etranger.

Elle organise un certain nombre de chapitres dits « exceptionnels » qui lui sont demandés par les Offices de Tourisme, les entreprises, divers groupements et associations...

Elle délègue ses Dignitaires qui se rendent aux invitations formulées par les Confréries amies.

Elle participe à différentes manifestations, concours, salons et évènements divers à caractère promotionnel pour lesquels on sollicite sa collaboration.

Confrérie

Piperia la Galette



Ateliers d'initiation

à la Découverte de la Galette

samedi 07 mars 2026

La Confrérie Piperia la Galette vous invite à la découverte de la Galette de Blé Noir.

Au programme : des ateliers d'initiation à la fabrication de l'emblématique Galette de Bié Na du « Pays Gallo » !!! .

Ateliers à la portée de tous dans une ambiance conviviale.

Programme des Ateliers :

- * Accueil des participants
- * Un peu d'histoire : du Blé Noir à la Galette.
- * Mise en place du poste de travail.
- * Conseils techniques pour l'utilisation des biligs (crêpières).
- * Elaboration d'une Pâte de Blé Noir.
- * Explications du tour de main.
- * Exercices pratiques individuels.
- * **Chaque participant repartira avec les galettes qu'il aura confectionnées.**

Intervenants :

Présence minimum de trois membres de la Confrérie Piperia la Galette à chaque atelier.

Contact Confrérie :

Confrérie Piperia La Galette
3, rue Théodore Botrel
35550 PIPRIAC
Tél. : 02 99 34 34 16 / 06 69 22 53 87

E Mail : contact@piperialagalette.fr
Internet : <http://piperialagalette.fr>

Renseignements pratiques :

Dates et horaires :

Samedi 07 mars 2026

de 9h30 à 13h30

Adresse de l'Atelier :

« La Cantine »
22, place de la Libération
35550 PIPRIAC

Matériel :

Les biligs (crêpières) et les accessoires (cul de poule, louche, spatule...) de qualité professionnelle sont mis à disposition de chacun des participants ainsi que les ingrédients nécessaires.

Chaque participant devra se munir d'un tablier de cuisine et de deux torchons.

**Coût de l'atelier de 4h00 :
27 , 00 € / personne**

Règlement par chèque à l'ordre de :

Confrérie Piperia la Galette

Les chèques seront encaissés après votre participation à l'atelier.

Seules les inscriptions accompagnées de leur règlement seront prises en compte.

Bulletin d'inscription

atelier d'initiation

à renvoyer au plus tard 8 jours avant la date de l'atelier.

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél. :

Email :

Date choisie :

(Attention : nombre de places limité à 10 participants par atelier dans l'ordre d' inscription).

Bulletin à renvoyer accompagné de votre règlement à :

Confrérie Piperia la Galette
Jean Paul FLECHE
3, rue Théodore Botrel
35550 PIPRIAC