Confrérie
Piperia laGalette

Ateliers d'initiation

à la Découverte de la Galette

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

Dates et horaires :

vendredi 13 novembre 2026
vendredi 27 novembre 2026
vendredi 11 décembre 2026

de 18h00 à 22h00

Samedi 14 novembre 2026
samedi 28 novembre 2026
samedi 12 décembre 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 :
28 , 00 € / personne
Seules les inscriptions accompagnées de leur virement seront prises en compte

Bulletin d'inscription à renvoyer par Email

contact@piperialagalette.fr

Règlement par virement bancaire

IBAN : FR76 1558 9351 8103 5434 0284 075

BIC : CMBRFR2BARK