

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 événements divers à caractère promotionnel pour lesquels on sollicite sa collaboration.



Confrérie Piperia la Galette

Dates à retenir :

*Sous réserve des conditions
sanitaires*

Samedi 25 septembre 2021

22^{ème} Chapitre solennel de la

Confrérie Piperia la Galette

10H30 Parvis de l'église de Pipriac.

Dimanche 26 septembre 2021

27^{ème} Fête de la Galette

Espace Albert Poulain à Pipriac.



Atelier 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 :

Dignitaires de la Confrérie Piperia la Galette.

Contact Confrérie :

Confrérie Piperia La Galette
3, rue Théodore Botrel
35550 PIPRIAC

Tél. : 02 99 34 34 16 / 06 69 22 53 87
07 70 26 62 06

E-Mail: contact@piperialagalette.fr

Internet : <http://piperialagalette.fr>

Renseignements pratique :

Date et horaires :

Non fixées en raison des contraintes sanitaires

Adresse de l'Atelier : « La Cantine » 22, place de la Libération 35550 PIPRIAC (à côté du bureau de Poste)

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 :
20,00 € / pers.

Règlement par chèque à l'ordre de : Confrérie Piperia la Galette Seules les inscriptions accompagnées de leur règlement **seront prises en compte.**

Atelier initiation Galettes

Bulletin d'inscription

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

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél :

Email :

.....

Date *Non fixées en raison des contraintes sanitaires*

Sous réserve de 6 participants minimum
(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 Flèche
3, rue Théodore Botrel
35550 PIPRIAC