

Dates à retenir :

Samedi 28 septembre 2024

24^{ème} Chapitre solennel de la

Confrérie Piperia la Galette

10h30 Parvis de l'église de Pipriac.

Dimanche 29 septembre 2024

Fête de la Galette

Organisation : Comité Piperia 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 événements divers à caractère promotionnel pour lesquels on sollicite sa collaboration.

Confrérie Piperia la Galette



Ateliers

Amuse-bouches Garnitures de Galettes

vendredi 12 avril 2024

samedi 13 avril 2024

vendredi 21 juin 2024

samedi 22 juin 2024

La Confrérie Piperia la Galette vous invite à poursuivre la découverte de la galette de blé noir par un atelier autour de la réalisation d'amuse-bouches et des techniques de garnissage et de présentation de galettes.

Ateliers réservés aux personnes ayant participé à l'atelier d'initiation ainsi qu'à ceux qui ont déjà de réelles notions sur la confection de galettes.

Programme des Ateliers :

- * Accueil des participants
- * Elaboration d'une pâte de blé noir.
- * Réalisation de galettes.
- * Elaboration d'un beurre de sardines...
- * Techniques de préparation et de présentation de roulés au blé noir et amuse-bouches...
- * Techniques de garnissage de la galette (œuf, jambon, fromage) et dressage sur assiette.
- * Les différents pliages pour la dégustation
- * Exercices pratiques individuels.
- * Dégustation en commun.
- * Remise en état des ustensiles et locaux.

Chaque participant repart avec un dossier relatant les différents points traités lors de l'atelier : pliages, recettes de beurres composés...).

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 :

**vendredi 12 avril 2024
vendredi 21 juin 2024**

de 18h00 à 22h00

**samedi 13 avril 2024
samedi 22 juin 2024**

de 9h30 à 13h30

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 de deux torchons et d'une grande boîte plastique alimentaire.

**Coût de l'atelier de 4h00 :
32,00 € / pers.**

Règlement par chèque à l'ordre de :

Confrérie Piperia la Galette

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

Bulletin d'inscription

**Amuse-bouches / Garnitures
à renvoyer au plus tard 8 jours
avant la date choisie.**

Nom ;

Prénom :

Adresse :

.....

.....

Tél. :

Email :

Date souhaitée :

(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