L'expo du moment

DU 4 MAI AU 27 JUIN

Michel Normant

Autodidacte né à Paris en 1933, d'un père originaire de Plozévet, il rejoint le berceau de sa famille en 2008. Après la peinture à l'huile et l'aquarelle, il découvre le pastel lors de sa retraite. Cette technique au toucher délicat lui permet de transcrire les effets si changeants de la baie d'Audierne et de recréer par les ombres et les lumières l'ambiance feutrée d'une rivière ou d'un sous-bois. Il aime peindre la mer à marée basse et à contre-jour quand le soleil illumine le sable encore mouillé et donne des ciels aux couleurs exceptionnelles.
Pour les sous-bois il préfère les teintes du matin où le soleil joue à travers les feuillages et se reflète dans l'eau.

NOUVEAU *Inscrivez-vous aux ateliers directement sur notre site internet* ***www.cidre-kerne.bzh*** *onglet « Animations & Visites / Programme des animations »*
Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.

Venez découvrir la cidrerie
et sa boutique du terroir

Dégustation Gratuite
Vente au détail
Sélection de produits du terroir
Espace Découverte

Ouvert toute l'année
Du lundi au samedi
9h30 - 12h30 / 14h - 19h

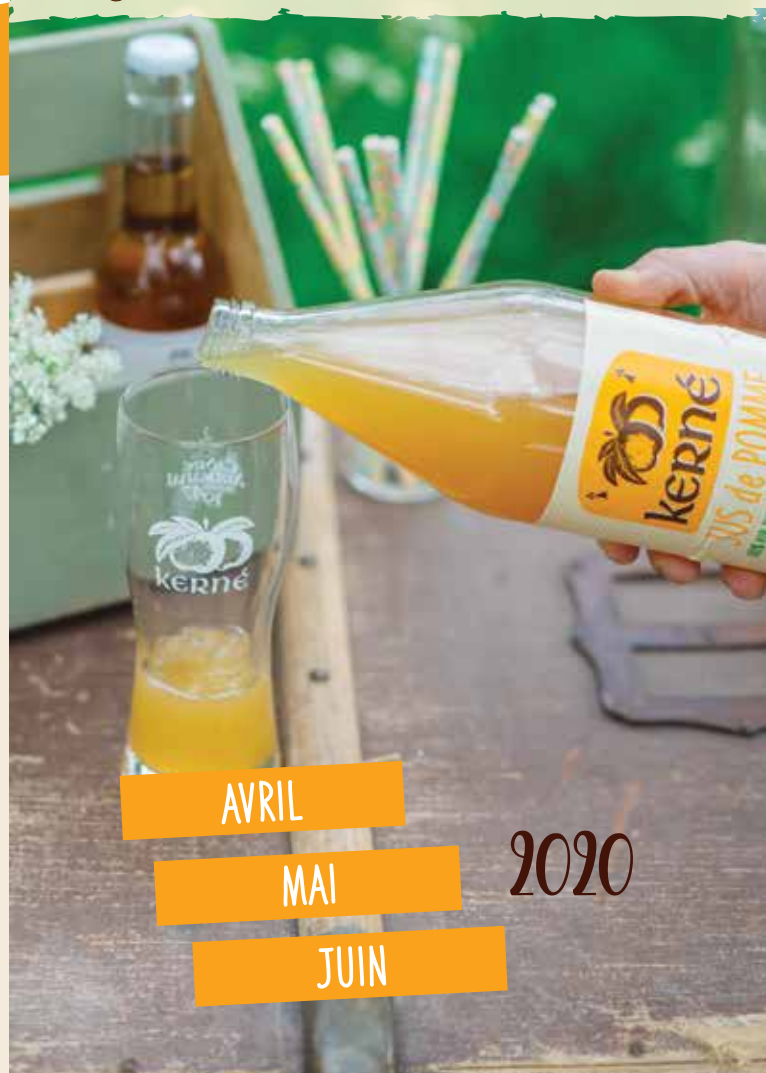
Rejoignez-nous sur Facebook et Instagram pour suivre nos actualités.
Nouveautés, recettes, jeux concours, ...

Cidrerie Kerné
37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC
Tél. 02 98 54 41 86 • contact@cidre-kerne.fr
www.cidre-kerne.bzh

BOSSER YVES RCS 394 597 181 - Crédits Photos : Louise Garin - Fotolia - Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique

Cidrerie Familiale
Kerné
L'amour du cidre depuis 1947

Les Animations et ateliers



AVRIL
MAI
JUIN
2020

NOUVEAU *Inscrivez-vous aux ateliers directement sur notre site internet* ***www.cidre-kerne.bzh*** *onglet « Animations & Visites / Programme des animations »*
Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.

En famille · Cocktails · Découverte du terroir · Nature · Cuisine

AVRIL

SAMEDI 4 AVRIL - À 14H30 ET À 15H45 — Gratuit

Démonstration de greffage avec Michel Hamelin.
Passionné d'arboriculture et d'horticulture et voulant préserver les parfums des variétés anciennes de pommes il s'est lancé dans la création d'un verger conservatoire. Au fil du temps, il s'est forgé une solide expérience de greffage, lors de cette démonstration il proposera d'apprendre à réaliser les greffes les plus simples et les plus pratiquées : la greffe en fente, en couronne, à l'anglaise simple et compliquée, ou encore à l'écusson.
Durée de la démonstration : 1h - Sur inscription

SAMEDI 11 AVRIL - DE 10H30 À 12H — 10€

Confection d'une **lessive maison naturelle** avec Marie Cultive. Repartez avec votre préparation. *Sur inscription.*

MARDI 14 AVRIL - DE 15H À 18H — *Animation libre - Sans inscription*

Dégustation des **produits à base d'algues de l'entreprise Marinoë.** Tartare d'algues, chips d'algues et autres préparations à découvrir !

MERCREDI 15 AVRIL - À 15H ET À 16H — Gratuit

Décoration d'œufs de Pâques avec Marie Cultive. Décore des œufs avec des éléments naturels et repars avec ta réalisation !
Sur inscription.

MERCREDI 15 AVRIL - DE 15H À 18H — *Animation libre - Sans inscription*

Dégustation des chocolats de Patrick Robinet, artisan chocolatier à Pouldreuzic.

JEUDI 16 AVRIL - DE 12H À 14H30 — 30€

Atelier «Réalisation de crêpes bretonnes» avec Anne des Ateliers Crêpes de Ty Rozell.
- Réalisation des pâtes à crêpes : blé noir et froment
- Initiation à la réalisation sur bilig
- Dégustation

Vous repartirez avec les crêpes réalisées et les recettes.
Public Adulte - Sur inscription

JEUDI 16 AVRIL - DÉPART ENTRE 14H30 ET 15H30 — 5€

Rallye Photo avec les Archi Kurieux : Explorez la cidrerie et ses alentours (verger, chapelle, ...) pendant 1h30 pour retrouver les détails originaux qui vous sont confiés. Un conseil : ouvrez l'œil et levez la tête ! En fonction du niveau choisi, plus ou moins d'indices vous seront accordés pour faciliter votre découverte. Au cours du jeu, transformez-vous à votre tour en photographe et accomplissez des défis inédits.

A partir de 4 ans, plusieurs niveaux au choix à préciser à la réservation. Gratuit en dessous de 6 ans. Animation destinée aux enfants et aux adultes. Enfants accompagnés uniquement.

VENDREDI 17 AVRIL - DE 15H À 18H — *Animation libre - Sans inscription*

Dégustation de cocktails au cidre et jus de pomme Kerné avec Christelle Le Cam. A cette occasion, découvrez notre nouveau livre de cocktails !

LUNDI 20 AVRIL - DE 15H À 18H — *Animation libre - Sans inscription*

Découverte des algues avec Frédérique de l'Epicerie des Algues. Elle vous présentera différents produits à base d'algues de façon sensorielle et ludique. Apprenez-en davantage sur les bienfaits des algues et leur composition et dégustez quelques produits et recettes.

MARDI 21 AVRIL - DE 15H À 18H — *Animation libre - Sans inscription*

Dégustation de la **soupe de poissons** du réseau d'insertion professionnelle **« Les Paniers de la mer ».**

MERCREDI 22 AVRIL - DÉPART ENTRE 10H ET 10H30 — 5€

Rallye Photo pour explorer la cidrerie et ses alentours (verger, chapelle, ...) avec Les Archi Kurieux. Voir description du 16 avril.

MERCREDI 22 AVRIL - À 15H ET À 16H30 — 8€ *par enfant*

Atelier cuisine parents-enfants avec Pierrick L'Hôtellier.
Réalisez une recette de « Brioche perdue, compotée de pomme et caramel de jus de pomme Kerné ». Boîte à apporter pour repartir avec la préparation ou possibilité de déguster la recette sur place.
Durée de l'atelier : 1h - Enfants à partir de 6 ans.

JEUDI 23 AVRIL - DE 12H À 14H30 — 30€

Atelier «Réalisation de crêpes bretonnes» avec Anne des Ateliers Crêpes de Ty Rozell. Voir description du 16 avril.

Et à partir de 16h : Dégustation de Kouigns Bigoudens au jus de pomme pétillant Kerné

VENDREDI 24 AVRIL - À 15H ET À 16H30 — 5€ *par enfant*

Réalise ta pâte à modeler à base d'encres végétales avec Marie de Bidouilles & Vadrouilles et repars avec ta réalisation.
Atelier parents-enfants - Durée de l'atelier : 1h - A partir de 4 ans.

MARDI 28 AVRIL - DE 12H À 14H — 25€

Cours de cuisine japonaise avec Midori de l'association Ajisai.
Thème : Maki-zushi. Le maki est une sorte de sushi roulé, et signifie un « rouleau » en japonais.
- Démonstration de la préparation du riz à sushi avec le vinaigre de cidre Kerné.
- Explication et démonstration de la préparation des ingrédients pour des makis maison.
- Confection de makis par chaque participant.

MAI

SAMEDI 9 MAI - DE 15H À 18H — *Animation libre - Sans inscription*

Dégustation de cocktails au cidre et jus de pomme Kerné avec Christelle Le Cam. A cette occasion, découvrez notre nouveau livre de cocktails !

SAMEDI 16 MAI - DE 10H30 À 12H — 10€

Réalisez votre Bee Wrap avec Marie de Bidouilles & Vadrouilles. Un Bee Wrap est un emballage réutilisable à la cire d'abeille qui remplace papier aluminium ou film alimentaire pour transporter ou conserver les aliments. Vous apprendrez à réaliser le vôtre, les astuces pour les laver et les entretenir ainsi que des pliages origami pour les optimiser.

VENDREDI 29 MAI - DE 18H30 À 20H30 — 25€

Cours de cuisine japonaise avec Midori de l'association Ajisai.
Voir description du 28 avril.

SAMEDI 30 MAI - DE 12H À 14H — 30€

Cours de cuisine avec Frédérique de l'Epicerie des Algues. Apprenez à réaliser plusieurs recettes à base d'algues : tartare, makis, energy balls et cocktail à base de jus de pomme et algues.

JUIN

JEUDI 11 JUIN - DE 18H30 À 20H30 — 15€

Atelier Réalisation de cocktails avec Christelle Le Cam, formatrice. Utilisation du shaker, décorations, dressage et idées recettes au programme. De quoi impressionner vos invités pour vos apéritifs de l'été avec des cocktails incontournables ainsi que des cocktails à base de cidre et jus de pomme.

SAMEDI 27 JUIN - DE 10H30 À 12H — 7€

Atelier Art Floral avec Marie Cultive. Réalisez un Kokedama. Le Kokedama est une sphère de mousse sur laquelle s'épanouit une plante. Il trouve son origine dans le mariage de plusieurs techniques japonaises.