



OUVERT TOUTE L'ANNÉE

**PARTEZ POUR UNE ESCAPADE
DÉCOUVERTE À POULDREUZIC !**

L'espace Kerné retrace l'histoire du cidre et de la pomme à travers différents thèmes. Découvrez la pomme sous toutes ses formes et percez les secrets de fabrication du cidre. Cet espace pédagogique et ludique se veut accessible aux petits comme aux plus grands avec ses films et autres éléments interactifs.

Impression : APF Entreprises 3i concept - 02 98 59 58 09 - Imprim Vert

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

Fermeture à 18h30
du 1er novembre au 31 mars

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.bzh

www.cidre-kerne.bzh

Inscrivez-vous aux ateliers directement sur notre site internet
www.cidre-kerne.bzh onglet « Boutique & Animations / Réserver une activité ».
Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.



**LES ANIMATIONS
ET ATELIERS**



**2024
AVRIL - MAI - JUIN**

BOSSERYVES RCS 394 597 181 - Crédits Photos : Louise Garnin - Ne pas jeter sur la voie publique

Inscrivez-vous aux ateliers directement sur notre site internet www.cidre-kerno.bzh onglet « Boutique & Animations / Réserver une activité ». Possibilité de s'inscrire également par téléphone au 02 98 54 41 86.

En famille



Cocktails



Découverte du terroir



Nature



Cuisine



AVRIL

SAMEDI 6 AVRIL - DE 12H À 14H Sur inscription.

Atelier cuisine japonaise avec Midori Takeda

Thème : Tempura de légumes et riz.

Dans cette recette, vous utiliserez le vinaigre de cidre Kerné.

MARDI 23 AVRIL - À 15H ET À 16H15

Atelier Art Floral Parents-Enfants avec Marie Cultive.

Réalisation d'une composition fleurie de printemps avec des fleurs de saison et éléments naturels.

A partir de 5 ans - Sur inscription.

Durée de l'atelier : 1 heure.



MARDI 23 AVRIL - DE 12H30 À 14H Sur inscription.

Le «P'tit Atelier Réalisation de Crêpes avec Ty Rozell».

Réalisation d'une recette bretonne de pâte à crêpes froment, initiation à la réalisation sur billig, dégustation.

Vous repartirez avec les crêpes réalisées et la recette.

MERCREDI 24 AVRIL - DE 15H À 16H

Atelier Parents-Enfants.

Vannerie avec Greg Enjoy Vannerie.

Réalisation de poissons en rotin.

A partir de 6 ans - Sur inscription.



MERCREDI 24 AVRIL - DE 15H À 18H Animation Gratuite - Sans inscription

Dégustation de recettes à base de Katsubushi (bonite séchée et fumée) avec la société Makurazaki basée à Concarneau.

Enquête Policière La Mystérieuse disparition du Grimoire de recettes de la Cidrerie Kerné



En famille, participez à une «enquête policière» grâce au kit de jeu remis par Les Archi Kurieux. Entre la cidrerie et les vergers, enquêtez autour de la mystérieuse disparition du grimoire de recettes de la cidrerie Kerné. Alors qu'il s'apprêtait à aller travailler à la cave, Yannick se rend compte que son grimoire de recettes a disparu. Qui est l'auteur de ce vol ? A vous de le découvrir !

Accessible pour les enfants à partir de 8 ans. Les enfants doivent toujours être accompagnés d'un adulte.

DÉPART ENTRE 14H30 ET 15H30 - INSCRIPTION SUR NOTRE SITE INTERNET
JEUDI 25 AVRIL **JEUDI 2 MAI**

Durée de l'animation : entre 1h30 et 2h

Tarif global pour une famille/groupe
d'amis de 2 à 6 personnes

15€



SAMEDI 27 AVRIL - DE 12H À 14H Sur inscription.

Atelier cuisine japonaise avec Midori Takeda

Thème : Porc pané Ton-katsu, sa sauce maison et riz.

Dans cette recette, vous utiliserez le vinaigre de cidre Kerné.

LUNDI 29 AVRIL - DE 14H30 À 18H Animation Gratuite - Sans inscription

Dégustation de recettes réalisées à base de produits Kerné avec Sandra de «Cultivons le Goût». Vous découvrirez plusieurs recettes salées et sucrées savoureuses et repartirez avec les fiches recettes !

MARDI 30 AVRIL - DE 15H À 18H Animation Gratuite - Sans inscription

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



MAI

JEUDI 2 MAI - DÉPART ENTRE 14H30 ET 15H30

Enquête policière ludique - voir détails à gauche.

JEUDI 2 MAI - DE 12H À 14H Sur inscription.

Atelier confection de pâtes fraîches et raviolis avec Christophe des Pâtes de la côte.

Au programme : réalisation des pâtons, fabrication de plusieurs types de pâtes fraîches et en 2ème partie fabrication de raviolis ricotta, noix et gelée de cidre. L'intervenant vous partagera ses conseils et astuces ainsi que les différentes façons de les cuisiner.

MERCREDI 22 MAI - DE 16H À 18H Sur inscription.

Atelier Herboristerie avec Aurélie Marques, herboriste et diplômée de l'Ecole des Plantes de Paris.

Thème : Découverte des huiles aux plantes.

Lors de cet atelier, vous assisterez à une présentation des huiles aux plantes et vous fabriquerez votre huile.

SAMEDI 25 MAI - DE 10H À 12H Sur inscription.

Atelier Vannerie avec Greg Enjoy Vannerie.

Réalisation d'une mangeoire pour les oiseaux.

Public adulte - Enfants acceptés à partir de 12 ans accompagnés.



JUIN

SAMEDI 8 JUIN - DE 10H30 À 12H Sur inscription.

Atelier Art Floral avec Marie Cultive.

Réalisation d'un terrarium, une décoration nature originale pour votre intérieur.

Contenant à apporter par vos soins.



MERCREDI 19 JUIN - DE 16H À 18H Sur inscription.

Atelier Herboristerie avec Aurélie Marques, herboriste et diplômée de l'Ecole des Plantes de Paris.

Thème : Les mains dans la terre : cueillette et cuisine sauvage.

Lors de cet atelier, balade et cuisine seront au programme !