



LES ANIMATIONS ET ATELIERS



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.

Dégustation Gratuite
Vente au détail

Sélection de produits du terroir
Espace Découverte

Ouvert toute l'année du lundi au samedi

AVRIL - JUIN	10h - 12h30 / 14h - 19h
JUILLET-AOÛT	9h30 - 12h30 / 14h - 19h
SEPTEMBRE - OCTOBRE	10h - 12h30 / 14h - 19h
NOVEMBRE - MARS	10h - 12h30 / 14h - 18h30

Dimanche et jours fériés : fermé

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



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

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2025
AVRIL - MAI - JUIN
Dégustations, ateliers créatifs et découvertes
au cœur du Pays Bigouden!

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

Artisanat & Création

Découverte & Dégustation

Cuisine

SAMEDI 5 AVRIL - DE 15H À 17H



GRATUIT - SANS INSCRIPTION

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.

Lors de cette animation, repartez gratuitement avec des greffons de pommiers : plus d'une dizaine de variétés proposées.

MARDI 8 AVRIL - DE 12H30 À 14H
 VENDREDI 18 AVRIL - DE 12H30 À 14H



35€

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

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

Vous repartirez avec les crêpes réalisées et la recette.



MERCREDI 9 AVRIL - DE 14H30 À 15H30



15€

Crée ton bateau décoratif en rotin !

Lors de cet atelier d'une heure, les enfants apprendront à façonner un bateau en rotin, parfait pour décorer leur chambre ou embarquer vers de nouvelles aventures. Tout le matériel et l'outillage sont fournis pour que les petits créateurs repartent fièrement avec leur propre œuvre !

A partir de 6 ans avec la présence obligatoire d'un adulte.



SPÉCIAL ENFANTS

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, Victor 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
 MERCREDI 9 AVRIL JEUDI 17 AVRIL

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

Tarif global pour une famille/groupe d'amis de 2 à 6 personnes **15€**

SPÉCIAL ENFANTS

SAMEDI 12 AVRIL - DE 10H À 12H



30€

Atelier modelage céramique avec Chloe de l'atelier Supernova. Grâce à diverses techniques venez modeler en terre votre pichet ou votre vase.

Les créations seront ensuite cuites et émaillées et pourront être récupérées un mois plus tard (ou expédiées moyennant supplément). A partir de 12 ans.



SAMEDI 12 AVRIL - DE 15H À 18H



GRATUIT - SANS INSCRIPTION

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

MARDI 15 AVRIL - DE 15H À 18H



GRATUIT - SANS INSCRIPTION

Dégustation de cocktails au cidre et jus de pomme Kerné avec Christelle Le Cam.

MERCREDI 16 AVRIL - DE 15H À 16H



15€

Crée ton totem animal en céramique avec Chloe de l'atelier Supernova. Une activité créative et amusante pour les vacances !

Les créations seront ensuite cuites et émaillées et pourront être récupérées un mois plus tard (ou expédiées moyennant supplément).



SPÉCIAL ENFANTS

JEUDI 17 AVRIL - DE 12H À 14H
 SAMEDI 24 MAI - DE 12H À 14H



40€

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

Au programme : réalisation des pâtons, fabrication de pâtes fraîches et fabrication de raviolis. En fin d'atelier, vous dégusterez les pâtes cuisinées.

SAMEDI 26 AVRIL - DE 12H À 14H
 SAMEDI 17 MAI - DE 12H À 14H
 SAMEDI 21 JUIN - DE 12H À 14H



35€

Atelier cuisine japonaise avec Midori Takeda
Thème à définir. A consulter sur notre site internet.

SAMEDI 26 AVRIL - DE 10H À 12H



25€

Atelier couture avec Marieke de Pic et Croch.

Sur une machine à coudre, vous réaliserez un sac à bouteille isotherme déperlant et réversible.

Bases de couture nécessaires (maîtrise de la machine à coudre en point droit). Matériel fourni.



SAMEDI 17 MAI - DE 10H30 À 12H



25€

Atelier couture avec Marieke de Pic et Croch.

A l'occasion de la fête des mères, participez à un atelier seul ou en binôme adulte/enfant pour réaliser un duo de chouchous. Adapté aux débutants. Matériel fourni.



VENDREDI 6 JUIN - DE 14H30 À 16H30



30€

Atelier modelage céramique avec Chloe de l'atelier Supernova. Réalisez votre plateau et votre tasse. Récupération des pièces un mois plus tard.



Les Ateliers Cuisine d'Emmanuelle - AIMALLAYA

VENDREDI 30 MAI - DE 11H30 À 14H30
 Menu Terroir Végétarien : Sarrasin, Algues, Cidre, Légumes et fruits de saison, ...

SAMEDI 14 JUIN - DE 12H À 14H30
 Réalisation d'un fraisier.

MERCREDI 25 JUIN - DE 12H À 14H30
 L'art des sauces et des jus.

40€