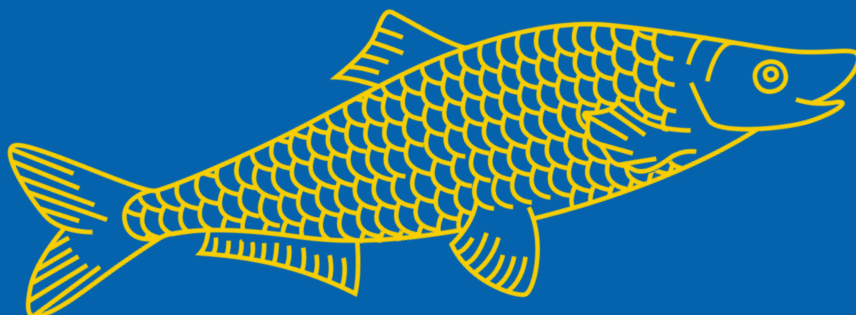


# PROGRAMME ATELIERS DE CUISINE BRETONNE

HIVER 2025



**À LA KABAN À SAINT-SULIAC**

**ATELIERS COLLECTIFS ET**

**PARTICIPATIFS**



JANVIER 2025



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

**Samedi**

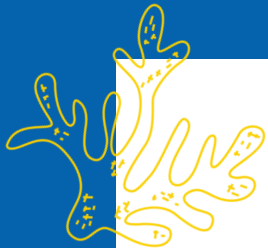
**18**

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques noisettes/coriandre/pomme
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton

## FÉVRIER 2025



### "TAPAS DE LA MER : TARTARE D'ALGUES, SAINT-JACQUES MARINÉES ET PALOURDES FARCIES"

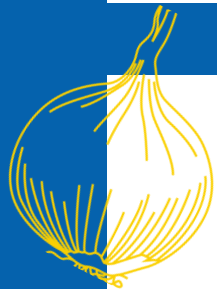
Au menu de cet atelier :

**Samedi**

**8**

10h à 13h

- Tartare d'algues (cultivées à Saint-Suliac), blinis au sarrasin, pickles express
- Tartare de Saint-Jacques clémentine et kasha
- Palourdes de la baie du Mont Saint-Michel farcies au beurre persillé et beurre aux algues



### "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

**Samedi**

**22**

10h à 13h

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !

MARS 2025



## "LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES, MARINÉE ET SNACKÉE"

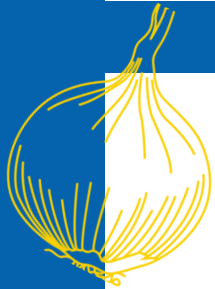
**Samedi**

**15**

10h à 13h

Après avoir ouvert quelques Saint-Jacques ensemble, nous cuisinerons les recettes suivantes :

- Tartare de Saint-Jacques noisettes/coriandre/pomme
- Saint-Jacques snackées, andouille de Guéméné grillée, écrasée de pommes de terre aux algues
- Pommé breton



## "LE LÉGENDAIRE KIG HA FARZ DES « VRAIS » BRETONS"

**Samedi**

**15**

16h30 à 20h

Lors de cet atelier, nous cuisinerons ensemble de A à Z le Kig Ha Farz. Nous partagerons ensuite le repas qui sera composé :

- du bouillon du Kig Ha Farz
- les légumes, les viandes de porc et de boeuf, le farz blanc et le farz noir et l'incontournable lipig !

# MODALITES PRATIQUES

## ATELIER COLLECTIF À LA KABAN À SAINT-SULIAC

- **Inscription** sur <https://my.weezevent.com/atelier-de-cuisine-bretonne-a-la-kaban>
- **Durée** : Nous cuisinons pendant 2h15 (compter 3h pour le Kig Ha Farz), puis nous déjeunons le repas préparé lors de l'atelier.
- **Tarif** : 80€/personne (jusqu'à 7 participants pour un atelier collectif)  
Si vous possédez une carte cadeau, merci d'écrire un mail à [contact@atelier-retour-de-peche.com](mailto:contact@atelier-retour-de-peche.com) pour réserver.
- **Lieu** : Kaban, maison de cultures bretonnes  
Ateliers, galerie, papeterie et événements  
7 rue de la Grande Cohue  
35430 Saint-Suliac

**Chaque trimestre un nouveau programme proposé !**



# Kabañ

LES SAVOIR-FAIRE  
DES BORDS DE RANCE