

Tourner des galettes dans le Golfe du Morbihan

Le musée du Cidre de ce joli village du Hézo propose une expérience originale, celle d'apprendre à faire les crêpes et galettes bretonnes à la perfection.

On pénètre dans la maison du Cidre, entourée de ses ruches parmi les vergers conservatoires, avant de se diriger vers notre atelier culinaire.

Après avoir enrichi notre vocabulaire de quelques mots essentiels, billig plutôt que crêpière, rozell plus élégante que rateau, spannel tellement plus chic que spatule, on attaque.

Les indications concernant le choix de la farine et les différentes recettes de pâte à crêpe et galette, ainsi que leurs garnitures, sont faciles à retenir, on note. L'apprentissage du coup de main, ou plutôt du coup de poignet va s'avérer plus délicat.

On rit beaucoup en essayant d'étaler gracieusement la petite louchée sur le billig pour obtenir, d'une rotation aérienne de la rozell, cette surface si fine et parfaitement ronde que l'on retourne ensuite d'un geste magique au spannel pour la faire dorer des deux côtés... Pas si simple.

Le stage d'une journée est interrompu d'un joyeux déjeuner. C'est décidé, on va vite courir s'acheter un billig, cette solide plaque de fonte de grand diamètre avec une surface ultraplane et une très haute chaleur homogène qui permettent de confectionner dans les règles les trésors de la gastronomie bretonne.

Plaisir au retour des vacances de tourner nos galettes maison comme une pro !

Stage : 95€ par personne

De 9h30 à 16h

Dates 2026 : samedi 7 février, 14 et 28 mars, 11 et 25 avril, 30 mai et 13 juin

<https://www.museeducidre.com/cours-initiation-crepes-et-galettes/>



L'esprit Sud de la Bretagne

CONTACTS PRESSE : Paris : Sylvie Blin – T : 06 08 53 50 34 – sylvie@sylvieblin.com
Morbihan Tourisme : Armelle Jouan – T : 06 89 35 35 07 – jouan-a@morbihan.com

