



Contact

Groupement Culturel Breton

des Pays de Vilaine

6, rue Joseph Lamour de Caslou

35600 REDON

02 99 71 45 40 gcbpv@wanadoo.fr

Intervenants

Marie-Annick Penhouët et

Jean-Paul Flèche de la

Confrérie "Piperia la galette"

Lylou, Loéva et Yasmina du

Lycée ISSAT

Cycle

concerné/classes

CE2- CM1 et CM2 (30 élèves)

Enseignant.e.s

concerné.e.s

Xavier et Armelle

Calendrier

Phase 1 : mardi 28 février 2023

13h30-16h15

Phase 2 : sem. 9-10 et 11

Phase 3 : mardi 21 mars 2023

13h30-14h : installation / préparation

14h-14h30 : chaque groupe présente son projet au jury

14h30-15h15 : les enfants vont découvrir les autres ateliers, présentés par les intervenants référents

15h15 -15h30 : remise des prix des différents jurys

15h30-16h15 : C'est la fête ! On chante et on danse tous ensemble... tout en dégustant de la bonne galette !

A prévoir

Pas de panique ! Les tabliers et accessoires sont fournis !

Chaque groupe doit fournir les ingrédients pour la garniture le 21 mars.

DEFI PATRIMOINE

Enfant
de Pays

Ecole Notre-Dame de REDON

"T'es cap de faire une super
galette ?"

DEFI N° 1

Ce qui est attendu...

Inventer la recette de la galette "Notre-Dame" !

Il s'agira donc de garnir la galette, de présenter la recette (présenter les produits, argumenter sur les choix) et régaler le jury !

Composition des groupes : 4 enfants max/groupe. /**Durée de la présentation de la galette** : 3 mn max / **Nombre d'ingrédients** : 4 (hors condiments) / **Les points d'attention du jury** : les saveurs/ le goût, les couleurs, l'originalité, l'audace, le lien au terroir, la présentation de l'assiette... et aussi l'éloquence !

Contenus pédagogiques

Développer ses connaissances culinaires / Connaitre l'histoire et l'origine de ce patrimoine culinaire / Apprentissage du vocabulaire usuel / Notions de nutrition / Reproduire une recette et l'adapter / Développer les sens/ Développer l'imagination / Apprendre à s'organiser / Prendre du plaisir et s'amuser !

Les 3 phases du défi

Phase 1 :

Intervenants : Marie-Annick Penhouët, Jean-Paul Flèche et les 3 élèves de l'ISSAT + enseignants / Lieu : cuisine pédagogique de l'ISSAT

- Présentation de la fabrication de la pâte à galette à l'ensemble des enfants.
- Pendant que la moitié du groupe apprend à faire des galettes, découvre les techniques de pliages, etc. l'autre moitié découvre l'histoire le blé noir, sa culture, l'histoire de la galette, des accessoires anciens... Puis, inversement.

Phase 2 :

Intervenants : les enseignants en s'appuyant sur le kit pédagogique fourni / Lieu : en classe

- Approfondir les connaissances autour du blé noir, l'histoire de la galette, sa place dans le patrimoine culinaire.
- Imaginer en groupe la garniture proposée pour faire la super galette "Notre-Dame" et préparer la présentation

Kit galette : *fiche recette de la pâte à galette, exemples de garnitures, liens vers documentaire sur l'histoire de la galette...*

Phase 3 :

Intervenants : Marie-Annick Penhouët, Jean-Paul Flèche et les 3 élèves de l'ISSAT + enseignants + jury / Lieu : à définir

- Des galettes seront fabriquées par les intervenants en amont... mais les enfants pourront aussi en refaire !
- Par groupe de 4, les enfants devront préparer la garniture, et présenter leur belle et bonne galette au jury.