



SAMEDI **3** 2018
NOVEMBRE

LA
FÊTE DU
MIEL

MELGVEN
SALLE POLYVALENTE

ATELIERS (inscriptions)

MAR CHÉ à 4h

CONFÉRENCE à 6h

ANIMATIONS tout après-midi

REPA S à 9h (sur réservation)

FEST-NOZ à 21h

enseignements et inscriptions
à arruskenn@gmail.com
sur [Facebook](https://www.facebook.com/ArRuskenn) Ar Ruskenn



Relais de l'Étang



PATRIMOINE
ET SAVOIR-FAIRE
EN PAYS DE L'AVEN

LA FÊTE DU MIEL MELGVEN

3/11/2018



ATELIERS

Fabrication de chouchen

- › De 10h à 12h
- › Salle de réunion attenante à salle polyvalente
- › Sur réservation au 06 52 50 19 78, nombre de places limitées

MARCHÉ AUX MIELS

Concours de pain d'épices
(portes ouvertes d'épices à 14h)

- › De 14h à 19h
- › Ateliers confection de bonbons, atelier bougie, animations pour les enfants et exposition sur l'histoire du chouchen par l'association HPPR.

CONFÉRENCE

La Propolis

- › De 16h à 18h

REPAS BRETON CHANTÉ

CARTE REPAS
réservation par téléphone
au 06 77 30 0
dans certains commerces
(liste disponible sur l'événement
facebook Fête du miel)

- › 19h - 21h
- › Animé par des chanteurs du groupement culturel du Pays de Redon, cartes repas à vendre dans les commerces
- › 12 € (boissons en sus).

*Velouté de potimarron et crumble de blé noir, porc au chouchen et sa garniture, riz au lait.

FEST-NOZ

- › À partir de 21h
- › Groupement culturel du pays de Redon
- › MP6, L'orchestrà lala, Melen Zicos, Nicolas-Guével, Bourdonnais / Talec
- › 6 €

renseignements et inscriptions
arruskenn@gmail.com
f Ar Ruskenn





Installation par les "Gros bras" !



Exposition d'hppr sur "L'histoire du chouchenn"

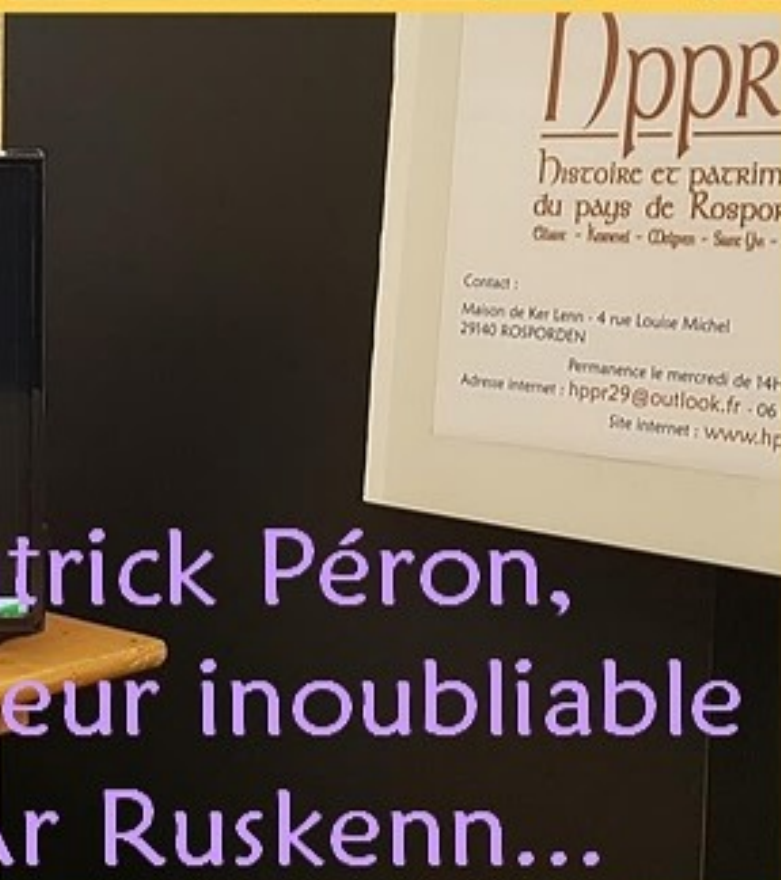
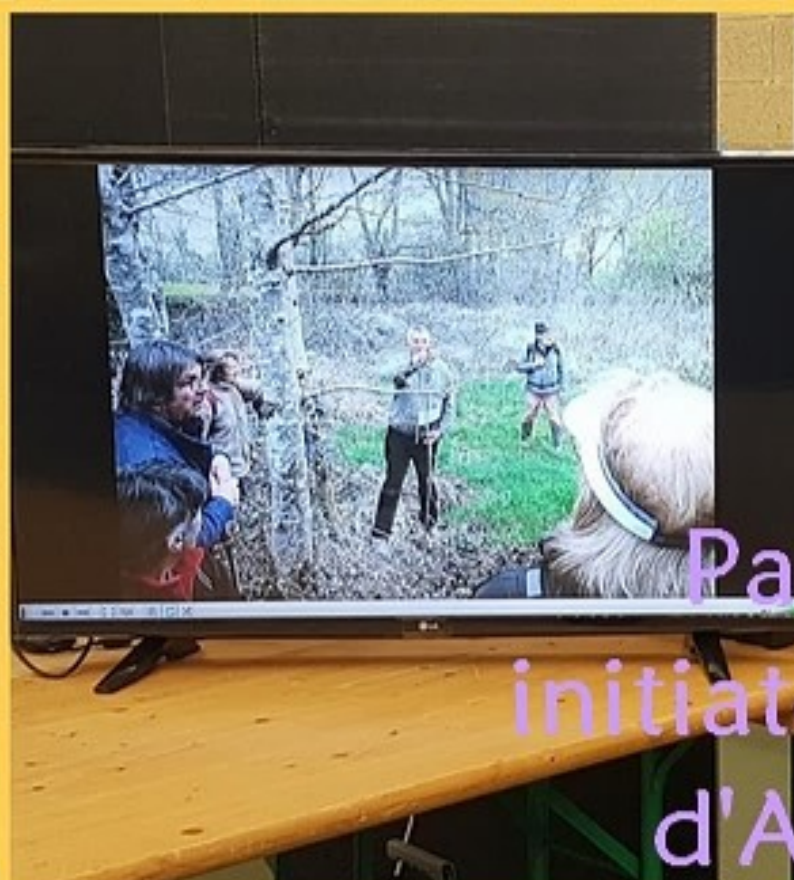


Les musiciens-chanteurs de R'don, donc, de Redon !









Patrick Péron,
initiateur inoubliable
d'Ar Ruskenn...



5 / 9



La marche chantée dans le bourg menée par les Voix de R'don







Tape du pied,

Saute dans l'rond...



8 / 9



Quand les Melenicks s'en mêlent,
les danseurs... s'emmêlent.



Ce n'est que pour la rime !

9 / 9

Accueil, Ateliers Bonbons et Bougies



Collection de Vincent BUON 1 sur 8



Conférence de Mme Sauvager sur la propolis



Composés terpéniques (cèrodane, gèraniol, bisabolol, farnèsol, squalène, stérols...)
Sucre (fructose, glucose, saccharose, paracétol, arabinose, galactose...) et leurs esters
Sucres (D-glucose, D-fructose), ac. aminés (sérine, glycine, acide glutamique, ac. aspartique, tryptophane, phénylalanine, leucine, arginine, proline), vitamines (A, B1, B2, B3, B5, B6, C, E)
Nombreux sels minéraux (Mg, Cu, Se, Fe, Ni, S, Sr, Zn...)
(issus des plantes et sous forme organique assimilable par l'organisme)



Le « ferment »
- Ferment naturel (levure de bière)
- Alternative aux antibiotiques (antibiotiques à l'origine de la dysbiose)
- Antioxydant et anti-inflammatoire
- Favorise la production de vitamines B
- Favorise la production de vitamines C
- Favorise la production de vitamines E
- Favorise la production de vitamines K

et Fabrication du Chouchen



Collection de Vincent BUON 3 sur 8



Les exposants du marché 1/2



Collection de Vincent BUON 4 sur 8



Collection de Vincent BUON 5 sur 8



Dégustation de l'hypocras avec les musiciens de R'don



... et un p'tit tour à Ouessant voir les abeilles noires!



Collection de Vincent BUON 6 sur 8



16 heures : petit goûter avec les Officiels, dont Michelle Helwig et Jean-Bernard Vighetti

Collection de Vincent BUON 7 sur 8



Dîner de 170 couverts, préparés par nos artisans locaux, servis par les... Ruskenners !



Collection de Vincent BUON 8 sur 8

