

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

5^E ÉDITION

LA FÊTE DU SARRASIN

Samedi 19 septembre 2026

à la ferme Breizh Café

Saint-Coulomb, face à l'Anse du Guesclin



ÉVÉNEMENT BREIZH CAFÉ

WWW.BREIZHCAFE.COM

AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION BRETAGNE



LA FERME BREIZH CAFÉ
SAINT-COULOMB



COMMUNIQUÉ DE PRESSE LA FÊTE DU SARRASIN **5ème édition, samedi 19 septembre 2026**

LE SARRASIN EN FÊTE, 30 ANS DE BREIZH CAFÉ ENTRE BRETAGNE ET JAPON **Une journée conviviale pour découvrir le sarrasin autrement**

Le samedi 19 septembre 2026, la Ferme Breizh Café, à Saint-Coulomb, face à l'Anse du Guesclin, accueillera la 5ème édition de la Fête du Sarrasin. Une journée gourmande, festive et ouverte à tous, qui met à l'honneur les savoir-faire locaux, l'agriculture durable et cette plante emblématique de la Bretagne.

Du champ à l'assiette, le sarrasin se raconte et se découvre à travers de nombreuses animations : concours de crêpiers, marché de producteurs, visites de la ferme, dégustations et ateliers ludiques rythmeront cette journée placée sous le signe du goût, de la transmission et du partage.

L'édition 2026 marque une étape importante dans l'histoire de la Maison Breizh Café, qui fête cette année ses 30 ans. Entre terre bretonne et influences japonaises, le sarrasin fait dialoguer deux cultures gastronomiques attachées à la qualité du produit, à la transmission du geste et au respect des saisons. Cette édition promet de belles découvertes et quelques surprises...dans une ambiance chaleureuse et engagée.

CONCOURS MEILLEURS CRÊPIERS AMATEURS

Le patrimoine culinaire breton se transmet avant tout par le geste. Pour l'occasion, un concours viendra pimenter la journée : un concours réservé ouvert aux amateurs passionnés de crêpes et de galettes.

L'après-midi, sur les billigs Krampouz, les candidats devront démontrer leur maîtrise du geste et leur capacité à sublimer le blé noir.

Le public pourra lui aussi s'initier aux gestes du crêpier avant de partir à la découverte des coulisses de la ferme : dégustation de pommes et de cidres. Une immersion au plus près des produits et des savoir-faire bretons.

« À une époque où l'on se pose des questions cruciales sur l'alimentation, la santé, l'agriculture et la biodiversité, le sarrasin fait partie des réponses. Cette plante aux qualités précieuses relève bien des défis, au cœur de mon engagement pour une vie plus saine et respectueuse de la nature. En cuisine, il révèle toute sa richesse. »

Bertrand Larcher, fondateur de Breizh Café



DE LA POMME AU CIDRE, UNE HISTOIRE DE TERROIR

À la Ferme Breizh Café, le sarrasin et la pomme racontent une même histoire de terroir et de savoir-faire. Tout au long de la journée, le salon du cidre réunira des artisans cidriers de Bretagne et d'ailleurs venus partager leurs cuvées, leurs parcours et leurs méthodes de fabrication. Pour prolonger cette découverte, les visiteurs pourront participer à une dégustation intuitive avec Virginie Thomas, sommelière et passionnée des cidres : une expérience sensorielle ! Deux ateliers seront proposés l'un autour des cidres "Hors Frontières" et l'autre, pour accorder les cidres et les fromages en collaboration avec les "Fromagers Malouins".

LE SARRASIN À L'HONNEUR SUR LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Le sarrasin se découvre à travers celles et ceux qui le cultivent, le transforment et le font vivre. Le marché des producteurs réunira différents acteurs de la filière venus partager leurs savoir-faire et révéler toute la richesse de cette petite graine. Meunier, biscuitier, apiculteur, fromager...chacun dévoilera les multiples déclinaisons du sarrasin. Parmi les participants, la Maison du Sarrasin, le Moulin de la Fatigue et les Fromagers Malouins seront présents pour transmettre leur passion. Une occasion de rencontrer les producteurs et artisans et de déguster leurs créations. Un marché placé sous le signe de la transmission, de la gourmandise et du partage, où le sarrasin se révèle sous toutes ses formes.

LA FERME BREIZH CAFÉ COMME TERRAIN DE JEU : DES ATELIERS LUDIQUES ET GOURMANDS

À la Fête du Sarrasin, on vient pour goûter, mais aussi pour expérimenter et s'amuser. Les enfants pourront partir à la découverte de la ferme et du potager, participer à un atelier fresque, se lancer dans un jeu de piste ou faire une pause gourmande au bar à crêpes. Pensées pour petits et grands, ces activités invitent à éveiller la curiosité, les sens et le goût autour de la pomme et du sarrasin.

La journée sera également l'occasion de découvrir l'univers de Breizh Café, ses métiers et ses équipes, à travers un espace dédié au recrutement et à la marque employeur. Bertrand Larcher sera présent pour une séance de dédicaces de ses livres, "SARRASIN" et "LA CIDRERIE" aux éditions La Martinière.

30 ANS DE BREIZH CAFÉ : DE LA BRETAGNE AU JAPON

Cette année marque les 30 ans de la Maison Breizh Café ! La Maison s'affirme comme une ambassade contemporaine de la tradition bretonne, construite sur l'exigence, la passion et le savoir-faire, où les produits locaux et le respect de l'environnement sont au cœur de chaque assiette. Tout a commencé à Tokyo en 1996. Trente ans plus tard, Breizh Café dévoile un écosystème singulier, des crêperies aux champs de sarrasin. De la terre à l'assiette, Breizh Café s'engage au quotidien pour une agriculture biologique, locale et durable valorisant les terroirs et préservant la richesse de la vie agricole bretonne. Une aventure singulière qui, depuis 30 ans, fait dialoguer la Bretagne et le Japon autour d'une même passion pour la transmission, le rayonnement de la galette et du sarrasin. Un cinéma en plein air s'invitera pendant les festivités, avec une programmation pensée pour retracer l'histoire unique qui lie la Bretagne et le Japon, ainsi que l'écosystème de la Maison Breizh Café.



LES TEMPS FORTS DE LA JOURNÉE

10H30 - 19h00

SALON DU CIDRE

10H30 - 19H00

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

14H30 - 17H30

CONCOURS DU MEILLEUR CRÊPIER

OUVERT À TOUS LES AMATEURS DE LA CRÊPE
ET DE LA GALETTE

17H00 - 19H00

CONCERT DE JAZZ

ZEN TRIO invite Matthieu Tarot

TOUTE LA JOURNÉE

VISITE DE LA FERME & DU POTAGER

Réservation en ligne

10h30 - 11h30 | 12h30 - 13h30

14h30 - 15h30 | 16h30 - 17h30

ACTIVITÉS AUTOUR DU SARRASIN

Initiation au geste de crêpier

Activités culinaires autour du sarrasin

Initiations

10h30 - 18h30

Tout au long de la journée

ACTIVITÉS AUTOUR DE LA POMME

avec Virginie Thomas

"Hors Frontières"

Accord cidre & fromage

Réservation en ligne

10h30 - 11h30

12h30 - 13h30

LES ENFANTS EN FÊTE

Atelier fresque

Bar à Crêpes

Jeu de Piste

Réservation en ligne

Tout au long de la journée

11h30-12h30 | 14h30-15h30 | 17h00 - 18h00

11h30 - 12h15 | 15h00 - 15h45

ÉCHANGE AUTOUR DE L'ENVIRONNEMENT

Rencontre avec Mikaël

Réservation en ligne

11h30 - 12h30 | 16h30 - 17h30

ATELIER CULINAIRE JAPONNAIS

Ma Cuisine Japonaise

Réservation en ligne

11h30 - 12h30 | 15h30 - 16h30

LES RDV BREIZH CAFÉ

Stand recrutement et marque employeur Breizh Café

Dédicace des livres par Bertrand Larcher : 10h30-11h30 | 14h30-15h30

Cinéma en plein air : 30ème anniversaire de la Maison Breizh Café

INFORMATIONS PRATIQUES

Samedi 19 septembre 2026

Ferme Breizh Café Saint-Coulomb

Événement ouvert à tous les amateurs
de crêpes, de galettes, de sarrasin et
de gastronomie.