

# SPÉCIALE MARCHÉ LA GAZETTE



LES SEMEURS DE LA BAIE - JUIN 2024



**MARCHÉ LOCAL**  
ALIMENTAIRE ET ARTISANAL  
FOODTRUCKS ET ANIMATIONS MUSICALES

**CHAPELLE DE PENHORS**  
À POULDREUZIC  
TOUS LES MERCREDIS  
17H30 À 20H30

DU  
19/06  
AU  
11/09



# WANTED : BÉNÉVOLES !

*AMIES SEMEUSES, AMIS SEMEURS,*

Plus que quelques jours avant le premier marché de Penhors de la saison qui aura lieu le mercredi 19 juin de 17h30 à 20h30... il est temps de lancer la recherche de bénévoles !

Pour résumer nos besoins : durant les 13 mercredis du marché, il nous faut dans l'idéal :

- 2 bénévoles « installation » de 15h30 à 17h30
- 1 bénévole « préparation kouigns » en début d'après-midi
- 3 bénévoles « buvette et kouigns » de 17h15 à 20h45

**Vous trouverez au local un panneau où vous pourrez vous inscrire** (si vous ne pouvez pas passer, mettez un message sur Discord dans le salon « marché d'été » et quelqu'un se chargera de vous noter dans le tableau).

*ANIMATION MUSICALE GARANTIE À CHAQUE DATE, CONVIVIALITÉ ET VUE SUR MER...  
ÇA VA ÊTRE CHOUETTE ALORS N'HÉSITEZ PAS À VENIR NOUS AIDER !*

## RÔLE BÉNÉVOLES "INSTALLATION"

Comme l'an passé, il va nous falloir du monde pendant les 13 mercredis pour l'installation du stand buvette et kouigns : **2 personnes de 15h30 à 17h15 pour l'installation** des cordes de placement, de l'électricité, de la buvette et du stand kouigns... petite précision : c'est assez assez physique, on transporte des trucs lourds. Il faudra penser aussi à installer des petites assiettes pour servir ces délicieux kouigns.

## RÔLE BÉNÉVOLES " PRÉPARATION KOUIGNS"

Nouveauté cette année: comme on est en pays bigouden et qu'on en est fier, on voudrait tenter un stand «kouigns» dont les bénéfices, comme ceux de la buvette, serviront aux différentes actions de l'asso. **Le principe ? On vous fournit le gros matos et les ingrédients, et vous gérez la préparation des kouigns et le stand de A à Z.**

Concrètement, la ou les personnes qui se seront inscrites pour le stand kouigns un mercredi trouveront à la Coop'in le mardi soir précédent, les ingrédients dont ils auront besoin : les seaux pour la pâte, la recette (on part sur 4 recettes, donc 64 kouigns) et le beurre/sucre pour la touche finale. Il leur faudra **préparer la pâte le mercredi en tout début d'après-midi** (compter 3 à 4h de pousse) et l'apporter dans une glacière au marché à 17h maximum (pour pouvoir ressortir leur voiture de l'espace marché avant 17h15).



# RÔLE BÉNÉVOLES " STAND BUVETTE ET KOUIGNS"

Il nous faut **3 personnes de 17h15 à 20h45** pour tenir la buvette puis ranger la buvette et le stand **kouigns** (attention, le rendez-vous est donné à 17h15 pour un briefing avant le début du marché).

Les bénévoles apportent aussi leur billig (ou celle qu'ils se seront fait prêter) qu'elles n'ont qu'à poser sur la table et à brancher à la rallonge... et pendant tout le marché, dans la joie et la bonne humeur, elles cuisent des kouigns qu'on leur « achète » avec des tickets vendus à la buvette, abritées du soleil (et de la pluie.. ou pas) par le barnum qu'Anne Bobie, qui vend ses oeufs juste à côté, partage.

À la fin du marché, il leur ne restera plus qu'à remballer leurs affaires et à laver les seaux pour les remettre propres à la Coop'in pour l'équipe suivante. En fait c'est tout simple : s'il y a des motivé.es pour le stand, il y a des kouigns au marché... s'il n'y en a pas, pas de délicieux kouigns à déguster !

## LES EXPOSANT.E.S DU MARCHÉ

**Fournil Tête Bêche :** Pains, brioche, cookies, kouign amann, pains apéro

**Les jardins d'Élodie :** Légumes, petits fruits, aromatiques, miel

**Maraîchage Tête Bêche :** Légumes bruts et transformés

**Ferme de Kerantrevez :** Fruits et légumes frais et transformés

**Ty Tropik :** Légumes anciens, fruits exotiques, épices

**Mathieu Le Moal :** Légumes, fraises et agrumes

**Ty Yann :** Fromages au lait cru (vache)

**La bergerie de Manue :** Fromages lactiques et yaourts au lait de brebis

**Anne Sophie Bobin :** oeufs

**Les pâtures oubliées :** Viande ovins/bovins

**La miellerie de Plogastel :** Miel, propolis, gelée royale ; HE, savon, bonbons au miel

**Begood Alg :** Tartinables et algues déshydratées

**Esprit Safran :** Safran et dérivés + aloés et dérivés

**Les pâtes de la côte :** Pâtes fraîches

**Sol en herbes** : Tisanes,  
aromatiques et petits fruits

**L'Arpente** : Plantes aromatiques  
et médicinales

**Kauri Brewery** : Bières

**Brasserie Freyland** : Bières

**Mammenn distillerie** : Gin,  
vodka, eau de vie, liqueurs

**Manger point** : Foodtruck

**La roulotte orange** : Foodtruck

**Eucalyptus et Lagurus** : Décors  
fleurs séchées

**L créations** : Créations textiles

**Mhary vannerie** : Paniers, décors  
osier/fibres végétales

**Éditions Vivre tout  
simplement** : Livres

**Marine Capitaine** : Illustrations  
naturalistes

**Marie Colin** : Affiches, cartes  
postales

**Savonnerie Ahimsa** :  
**Cosmétiques solides**

**Au fil des cristaux** : Bijoux et  
ornements énergétiques

**Fan de Godellig** : Accessoires  
textiles

**LA GAZETTE**  
**SPÉCIALE MARCHÉ**

