

SEJOUR de Pâque – (du 24 au 30 avril 2011) au SAVOY
Le GRAND BORNAND
Neige, Folklore et Gastronomie

Propositions avant programme

Objectif :

Depuis plusieurs années , A V E L développe ses activités vacances au GRAND BORNAND et dans le canton de THONES . En 1998, sur une idée du président Guy Lizar, elle souhaite terminer la saison hiver par une petite fête *conviviale, folklorique et quelque peu gastronomique*. C'est un succès , et d'années en années, cette semaine est devenue le symbole de la dernière rencontre hivernale entre deux régions pourtant très éloignées ;des deux cotès on l'appelle << **SEMAINE BRETONNE** >>

Cette initiative a également pour but de promouvoir notre région : La BRETAGNE , Sur les plans culturels et gastronomiques , et d'améliorer les échanges et l'amitié entre les habitants de nos deux régions : La BRETAGNE et La SAVOIE ;Et en particulier avec les KERHORRES et les BORNANDINS (les Kerhorres étant les habitants du Relecq Kerhuon)

ACTIVITES PROPOSEES :

Le lundi 25 avril 2011 (a partir de 18 h) pot d'accueil organisé par l'Office du tourisme et AVEL devant l'office du tourisme du Grand Bornand, dégustation et vente de crêpes et d'huîtres (A V E L)le tout arrosé d'un petit vin de Savoie (O T) .Animation musicale avec les groupes folkloriques bretons :les **GOURLAZOUS**, le groupe **BEC'H DEHI** et ses sonneurs .

Le mardi 26 avril 2011 : au SAVOY (village vacances AVEL) initiation à la danse bretonne à partir de 18 h avec des spécialistes de la musique Bretonne et de la danse.

Le mercredi 27avril 2011 : matin sur le marché du GRAND BORNAND :dégustation et vente huîtres et crêpes . Vers la fin de la matinée animation musicales avec les groupes bretons.

Le mercredi 27avril 2011 de 18 h 30 à minuit FEST NOZ (fête de nuit en Bretagne)

A l'espace Grand Bo: musique toute la soirée avec les différents groupes pour les adeptes et amateurs des danses folkloriques Bretonnes.

Dégustation d'huîtres ; Vente à emporter ou a déguster à l'assiette sur place.

Assiettes de 6 ou de 12, pain, beurre, citron et le petit vin blanc

Vente à emporter en bourriches de 2 kg environ

Dégustation de crêpes ; Sur place : les crêpes Bretonnes fabriquées en public par les spécialistes ;

Garnies avec sucre, confiture, caramel, nutella ou pour les crêpes blé noir, simples ou doubles avec jambon, fromage, œuf et même complète pour les amateurs.Le tout accompagné de cidre et (ou) de vin blanc et chouchen.

A emporter : 6 ou 12 crêpes froment ou blé noir à déguster chez soi.

Les bénéfices de cette << semaine Bretonne >> seront reversés à l'association << LA DIAGONALE DU SOUFFLE >> qui collecte des fonds pour aider la recherche dans la lutte contre la mucoviscidose.