Ecomusée des monts d'Arrée - Moulins de Kerouat

- Activités, loisirs et découvertes
- Activités et balades accompagnées
- Activités, loisirs et découvertes
- Activités pédagogiques







Coup de coeur

Réalisez votre propre Kouign Amann!

Venez apprendre à confectionner le bien nommé Kouign Amann, ou « gâteau au beurre » ! Passez la journée avec un spécialiste et repartez avec la recette, le savoir-faire et votre propre Kouign Amann : une activité unique !

L'écomusée des monts d'Arrée regroupe les Moulins de Kerouat, ancien village de meuniers à Commana, et la maison Cornec à Saint-Rivoal, lieu de rencontres et d'échanges autour du monde rural.

Au cœur d'un site agricole de 12 hectares, le village de Kerouat témoigne de la vie d'une famille de meuniers du 19ème siècle : ancienne écurie, lits-clos, ancien moulin...le parcours le long de la rivière et en pleine nature invite à la découverte de ce site exceptionnel !

D'autres professionnels engagés vous accueillent à proximité :

- La Maison Cornec à Saint-Rivoal pour découvrir un petit manoir à apoteiz
- La Maison de la Rivière pour une balade naturaliste dédiée à l'eau et son environnement
- Et bien d'autres expériences Valeurs Parc naturel régional à retrouver dans la <u>carte interactive</u> du Parc d'Armorique !

Caractéristiques

Tous les tarifs ici.

Informations pratiques, horaires : http://www.ecomusee-monts-arree.fr/

Nous parlons Anglais Français Nous suivre http://www.ecomusee-monts-arree.fr/

Contact

Catherine SPARTA
02 98 68 87 76
contact@ecomusee-monts-arree.fr

Adresse

Moulin de Kerouet 29450 COMMANA 02 98 68 87 76 contact@ecomusee-monts-arree.fr Parc

Le Parc naturel régional d'Armorique est le second Parc créé en France, en 1969.



Nom Prénom
_Courriel
Courriel
Confirm email
Téléphone
Message
Courriel marqué contact@ecomusee-monts-arree.fr
САРТСНА
A PAPE
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer