

Cuisine des plantes sauvages

✦ 17 et 18 avril 2027 ✦

Deux journées pour rencontrer les plantes sauvages et s'initier à la cuisine aromatique et féerique que nous offre la nature.

Deux journées pour retrouver ces gestes simples qui font d'un repas une fête haute en couleurs, en saveurs et en fraîcheur.

Transmission de trucs et astuces issus de 20 ans de pratique passionnée.

Samedi

10h/13h: balade de reconnaissance des plantes, cueillette et création d'un herbier personnalisé

14h/18h: atelier cuisine/transformation des récoltes/ livre de recettes

Dimanche

9h/13h: balade et cueillette: légumes feuilles et fleurs comestibles pour enchanter les papilles

14h/17h: préparations de mets culinaires à emporter.

Tarifs: 260€/130€ (de 14 à 21 ans)

inclut les 2 repas du midi*, 2 collations* et les créations à emporter.

*cuisine bio multi-vitaminée riche en micro-nutriment à base de plantes sauvages comestibles, aromatiques fraîches et eaux florales.



Contact et réservation: Angie Praom

06.11.89.02.61

derrierelevoile@protonmail.com

Plus d'infos: www.derrierelevoile.eu