



Atelier

Cueillette et cuisine de plantes sauvages

dimanche 1^{er} août à Chandon

• Déroulement

- Arrivée des stagiaires à 14h, accueil avec une tisane
- Balade botanique et cueillette de plantes sauvages
- Cuisine des différents plats à base de la cueillette (apéritif, entrée, plat, salade, dessert)
- Partage du repas et révision des plantes rencontrées, fin de l'atelier et départ à 20h

• Objectifs

- Savoir identifier les plantes sauvages avec une approche par les sens
- Se familiariser avec les écosystèmes dans lesquels on les rencontre
- Savoir réaliser un herbier
- Découvrir l'art de la cueillette (quelles plantes, où, quand, comment ?)
- Apprendre à cuisine les plantes sauvages

• Infos pratiques

- Rendez-vous à 14h au 241 chemin de Charnay à Chandon
- Les 50€ seront à régler sur place en chèque ou en espèce
- Le stage sera annulé si il y a moins de 4 inscriptions ou si c'est la tempête (des petites averses ne nous arrêteront pas...)
- N'oubliez pas de m'informer d'intolérances, allergies ou régimes particuliers 5 jours à l'avance (informations demandées au moment de l'inscription)

• Matériel nécessaire

- De bonnes chaussures pour marcher confortablement
- Nécessaire pour la pluie (imperméable, botte, parapluie) ou le soleil (casquette)
- Petit carnet ou livre pour prendre des notes
- Scotch pour coller les échantillons de plantes (herbier) ou appareil photo
- Sac en tissu ou panier, couteau et ciseaux pour la cueillette
- Une bouteille d'eau

Vous repartirez de l'atelier avec les recettes réalisées lors du stage et plein d'idées pour égayer vos plats et surprendre vos amis. Il est possible de vous créer un herbier ou une photothèque des plantes rencontrées au cours de l'atelier ou de commander un classeur avec les fiches descriptives complètes des plantes observées.

Inscrivez-vous sur www.lacaravanedescueilleurs.fr

N'hésitez pas à me contacter

Maxime Pelé 06 08 02 35 50

lacaravanedescueilleurs@gmail.com

