



Atelier

Cueillette et cuisine de plantes sauvages

• Déroulement

- Arrivée et 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

• Objectifs

- Identifier les plantes sauvages
- Réaliser un herbier
- Découvrir l'art de la cueillette (quelles plantes, où, quand, comment ?)
- Apprendre à cuisiner les plantes sauvages

• Infos pratiques

Date	Horaires
Dim. 23 mars	9h-15h
Sam. 5 avril	9h-15h
Jeu. 8 mai	14h-20h
Dim. 15 juin	9h-15h
Sam. 20 sept.	14h-20h
Dim. 26 oct.	9h-15h

- Rendez-vous au 241 chemin de Charnay à Chandon
- Les 50€ seront à régler sur place en espèces (ou en chèque) à moins de disposer d'un bon cadeau
- L'atelier 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^[1]_[SEP]
- Scotch pour coller les échantillons de plantes (herbier)^[1]_[SEP] ou appareil photo
- Une bouteille d'eau

Vous repartirez avec les recettes réalisées lors de l'atelier 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

