

Stage de GASTRONOMIE SAUVAGE

Rencontrer et déguster les plantes sauvages

*Venez découvrir les richesses insoupçonnées
de la nature!*

*Nous vous apprendrons comment identifier
plusieurs plantes sauvages en utilisant tous vos
sens. Conseils, anecdotes, recettes, préparations
culinaires et médicinales seront au rendez-vous.*



Programme

- Appréhender la nature avec tous nos sens pour découvrir ce que les plantes ont à nous offrir.
- Découvrir ou redécouvrir des plantes emblématiques de notre flore, savoir les identifier, connaître leurs propriétés médicinales et nutritionnelles.
- Déguster de savoureux plats végétariens que nous aurons confectionné ensemble, à base de plantes sauvages fraîchement récoltées et de produits bio.

Ce stage s'adresse à tout public, aucune connaissance préalable n'est requise. Petite marche sans grande difficulté.

14-15 septembre 2019

(Du samedi 9h00 au dimanche 18h)

Saint-Lizier d'Ustou (09)

au Gîte "La colline verte"

130€ le week-end

Ce tarif comprend : stage de botanique et cuisine, hébergement du samedi soir, repas du samedi soir et dimanche midi, petit-déjeuner du dimanche.

Pique-nique du samedi midi non inclus à prévoir!

Hébergement possible dès le vendredi soir, en supplément.

Un acompte de 60€ sera demandé pour valider la réservation.

En cas de difficultés financières, n'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

Réservation obligatoire

Contact et Inscription :



Le champ des possibles

Contact@champdespossibles.fr

www.champdespossibles.fr

06 79 19 34 91