

# Stage de GASTRONOMIE SAUVAGE

## Rencontrer et déguster les plantes sauvages

*Venez découvrir les richesses insoupçonnées  
de la nature!*



### Programme

- Appréhender la nature avec tous nos sens pour découvrir ce que les plantes ont à nous offrir. Conseils, anecdotes, recettes de préparations culinaires et médicinales seront au rendez-vous.
- 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.

## 2 et 3 mai 2020

(Du samedi 9h00 au dimanche 18h)

## Lieurac (09)

→ à 1h de Toulouse

## 115€ le week-end

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

+Pique-nique du samedi midi non inclus à prévoir!

+Hébergement : 16 €/jour en gîte ou 8 €/jour en camping.

Possibilité de venir dès le vendredi soir.

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](mailto:contact@champdespossibles.fr)

[www.champdespossibles.fr](http://www.champdespossibles.fr)

06 79 19 34 91