

# Stage de GASTRONOMIE SAUVAGE

Rencontrer et  
déguster  
les plantes  
sauvages



## Programme

- Appréhender la nature avec tous nos sens. Conseils, anecdotes, recettes de préparations culinaires et médicinales.
- Découvrir les 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.

14-17 mai 2026

2h de Toulouse

340€ tout compris

Formation & hébergement  
en pension complète à La  
Pauzette, Boussenac

\*Réservation obligatoire\*

Contact et Inscription :



Le champ des possibles

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

contact@champdespossibles.fr

06 79 19 34 91