

Formation (Journée intensive)
Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles
Au Jardin forêt de la Forêt Gourmande

Le lundi 14 juin ou le samedi 10 juillet

Une formule mêlant découverte des plantes sauvages sur le terrain, cueillette et atelier cuisine, avec pour finalité la réalisation de recettes sauvages que nous savourerons tous ensemble en fin de journée.

Au programme

Observation et reconnaissance des plantes à l'aide de vos sens, notions de botanique, principes et techniques de cueillette, ethnobotanique, conservation des herbes fraîches, accords culinaires, recettes diverses, préparation d'un repas ou apéritif dînatoire...

Horaires : 9h00 à 21h.

Info pratiques

Repas du midi en auberge espagnole, chacun apportera un petit plat à faire découvrir.
Si vous avez des allergies, des intolérances ou un régime particulier, pensez à le signaler lors de votre inscription.

Possibilité d'hébergement sur place en dortoir ou en tente (avec supplément).

Cette journée se déroulera à Diconne (Forêt gourmande) et à Saint Martin du Bois (Manoir Bourguignon).

12 personnes max, à partir de 15 ans.

Tarif : 120€ la journée