

CUEILLETTE & CUISINE

de plantes sauvages en Ariège



Venez découvrir les plantes sauvages comestibles, de manière simple et très concrète, à travers une balade-découverte ou une journée cueillette et cuisine.

Pas besoin d'être botaniste !

BALADE - DECOUVERTE



En balade, vous observerez les plantes que l'on peut manger : crues, cuites, quelle(s) partie(s) de la plante... et vous aurez l'occasion de toucher, sentir, goûter diverses plantes. Découvrir de nouvelles odeurs, de nouvelles saveurs. En fin de promenade, une dégustation (préparée à l'avance) vous sera proposée.

Durée : de 15h à 17h30

Tarif : 10 €

Prochaines dates : Dimanche 19 juin - Lundi 11 & Dimanche 31 juillet - Mercredi 31 août - Dimanche 18 septembre - Samedi 1er octobre.

Le lieu sera précisé à l'inscription, dans les environs de Foix ou Pamiers (09).

JOURNEE CUEILLETTE ET CUISINE



Vous commencerez par une balade-découverte, complétée par des cueillettes. Le pique-nique de midi sera tiré du sac. Puis vous préparerez le repas du soir en utilisant les plantes que vous aurez cueillies : apéritif, salade, plat, dessert. Un repas de nouvelles saveurs dont vous vous souviendrez !

Durée : de 10h à environ 21h

Tarif : 40 €

Lieu : les Jardins de Loubières, près de Foix (09).

Prochaines dates : Dimanche 26 juin - Mercredi 3 août - Dimanche 2 octobre.

SUR INSCRIPTION PRÉALABLE.
Possibilité de prise en charge au titre
de la formation professionnelle.

Renseignements et inscriptions :
Tél : 06 25 12 52 94
Email : eliane.astier@gmail.com