

- cycle d'ateliers mensuels "à la rencontre des arbres et plantes sauvages au fil des saisons" se poursuit...

...avec quelques modifications et ajouts de dates :

Dates pour les mois d'avril, mai, juin et juillet :

Vendredi 26 avril de 9h30 à 13h ou

Samedi 4 mai de 14h30 à 18h

Thème : Jeunes pousses comestibles, plantes aillées et autres plantes sauvages comestibles (cuisine avec les plantes, potions pour le jardin)

Vendredi 10 mai de 9h30 à 13h ou

Samedi 11 mai de 14h30 à 18h

Thème : L'ortie et la consoude dans tous leurs états (en cuisine, pour le soin, au jardin) / plantes calmantes au système nerveux

Vendredi 14 juin de 9h30 à 13h ou

Samedi 29 juin de 14h30 à 18h

Thème : Plantes du solstice d'été (reconnaissance et histoires de plantes) / fleurs de sureau ("la vanille du pauvre" ? vertus, utilisations médicinales et culinaires, cueillette et atelier pratique)

Vendredi 5 juillet de 9h30 à 13h ou

Samedi 6 juillet de 14h30 à 18h

Thème : Fleurs comestibles : reconnaissance et cuisine avec les fleurs / Infusions froides : préparations et dégustation

Tarif : 35€/atelier (120€ les 4 ateliers avec paiement échelonné) / possibilité de bon cadeau

ATELIERS DECOUVERTE, RECONNAISSANCE, CUEILLETES ET CUISINE AVEC LES PLANTES

- **FORMULE « la complète »** : ateliers « découverte, cueillette et cuisine avec les plantes sauvages comestibles et médicinales » reconnaissance des plantes, cueillettes et réalisation de recettes puis partage des mets (*menu complet : pestos, tartes, salades avec plantes sauvages et fleurs comestibles, jus de légumes, fruits et plantes sauvages, dessert + préparation médicinale à emporter*) /

10h-17h30

Tarif : 62 €/adulte

Dimanche 5 mai : 10h-17h30

Jeudi 30 mai : 10h-17h30

Dimanche 2 juin : 10h-17h30

Lundi 10 juin : 10h-17h30

Dimanche 23 juin : 10h-17h30

- **FORMULE « apéro sauvage »** : ateliers « cuisine avec les plantes en vue de préparer un apéro partagé » (reconnaissance des plantes, cueillettes et réalisation de recettes (*pestos, gaspacho, pâtés végétaux, jus de légumes, fruits et plantes sauvages*) puis partage des préparations)

10h-15h

Tarif : 37 €/adulte

Lundi 22 avril : 10h-15h

Mercredi 8 mai : 10h-15h

Samedi 18 mai : 10h-15h

Vendredi 24 mai : 10h-15h

Vendredi 7 juin : 10h-15h

- **FORMULE « découverte-dégustation »** : atelier avec reconnaissance des plantes et dégustation

2h30 (10h-12h30 ou 15h-17h30)

Tarif : 18 €/adulte (10€ pour les 12-17 ans / gratuit moins de 12 ans)

Dimanche 16 juin : 10h-12h30

Mercredi 19 juin : 10h-12h30

Vendredi 5 juillet : 15h-17h30

Inscription et réservation obligatoire : 02 97 68 32 28 ou 06 01 76 10 72 / desgrainesetdesbrouettes@gmail.com