

COUTUME, MARCHÉ, ARTISANAT, LES ECORCHERESSES

BALADE BOTANIQUE ET CUEILLETTE, ATELIER CUISINE, DÉGUSTATION D'UN REPAS

La journée commence par une balade passant par différents milieux naturels, humides en bordure de la Suze ou d'un ruisseau affluent, puis plus sec dans une zone rudérale, pour découvrir les plantes sauvages de notre région. Nous nous intéressons tout particulièrement à celles qui sont comestibles. Nous apprenons à les identifier grâce à nos sens. Nous découvrons comment les cueillir, certaines de leurs vertus ainsi que les plantes toxiques avec lesquelles il est possible de les confondre.

Puis nous ramenons notre récolte en cuisine et mettons la main à la pâte pour préparer un repas hors du commun. L'atelier de préparation offre la possibilité à chacun, parfois en petits groupes, de créer ou adapter une recette qui vous sera proposée. De l'entrée au dessert, nous découvrons des façons d'apprêter notre cueillette et de la transformer en mets délicieux que nous partagerons autours de la table pour clore la journée.

POINTS FORTS

Apprenez à reconnaître au moins 15 plantes et leur vertus
Préparer soi-même au moins un plat pour s'imprégner de la recette
(les recettes vous sont données en fin de cours)
Cadre familiale et convivial chez l'habitant
Cuisine partiellement végane
Guidé par un accompagnateur en montagne avec brevet fédéral et spécialiste des plantes sauvages

PRIX

Tarifs

Balade botanique et repas

CHF 125.-

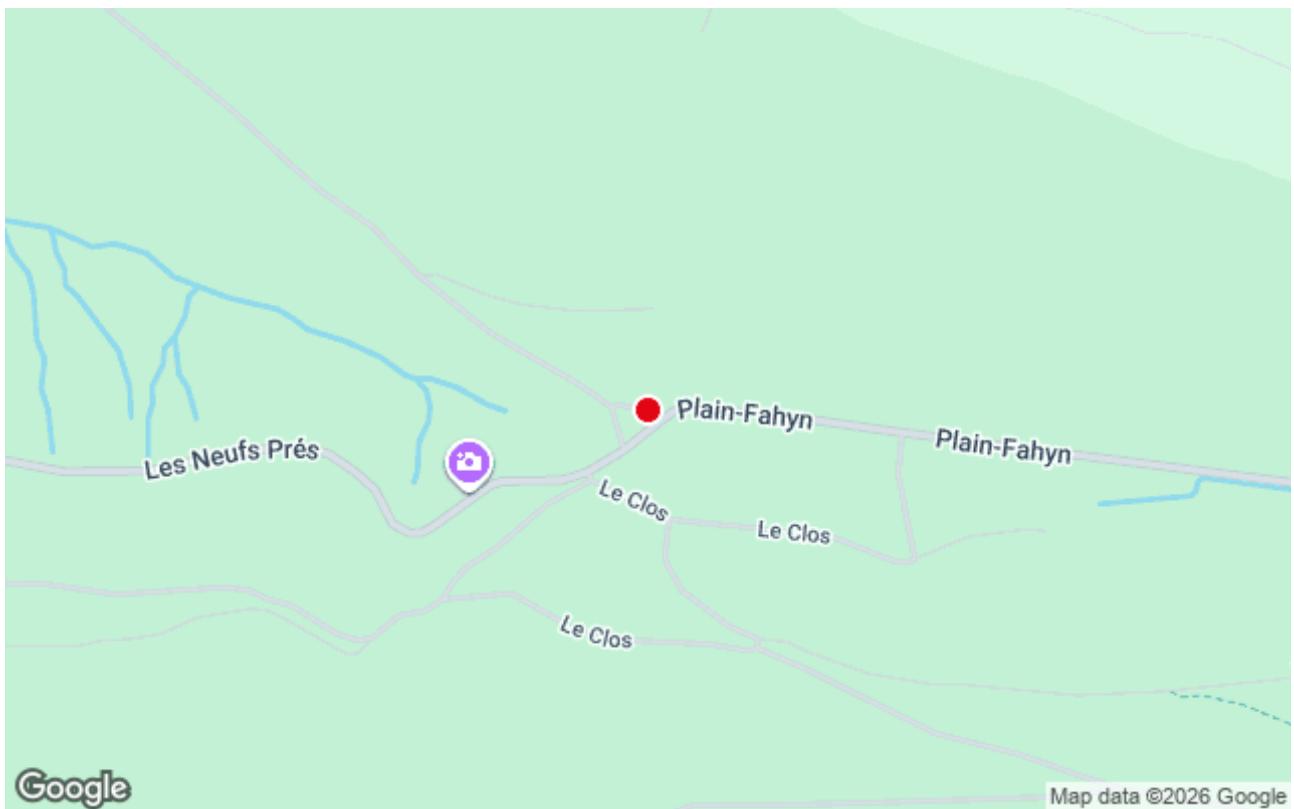
BON À SAVOIR

- 13 personnes max.
- Prestations incluses : Cours donné par Noé Thiel, spécialiste des plantes sauvages, ingrédients d'accompagnement pour réaliser le repas, ustensiles de cuisine
- Prestations non-incluses : Matériel à apporter (3 sacs en tissus ou papier pour la cueillette, ciseaux ou gants pour caresser les orties, pique-nique et boisson pour midi, éventuellement un carnet (herbier), scotch et crayon pour prendre des notes)



CONTACT

Atelier de céramique
l'Ouechatté 7
2748 Les Ecorcheresses



PDF généré le 21.02.2026