

Gastronomie des plantes sauvages de la garrigue

Stage de printemps et d'automne sur les cueillette sauvages de la cuisine curieuse avec Christian Giroux, botaniste formateur pour la connaissance des plantes sauvages comestibles et fondateur du réseau Menus curieux. Cueillette et cuisine sont au menu.

Dates

Samedi 14
et dimanche 15 mars
Samedi 7
et dimanche 8 novembre

Lieu

Le Viel Audon
07120 Balazuc

Publics

- Animateurs
- Tous publics

Coût

12 € la journée
20 € le week-end

Objectifs

- Connaître les plantes comestibles de la garrigue.
- Apprendre à les cuisiner.
- Échanger sur les pratiques d'animation.



Organisateur/inscriptions

Association Le Mat - Le Viel Audon

Marie Simon ou Laurent Dekeyser

07120 Balazuc

tél. 04 75 37 73 80 - fax 04 75 37 77 90

contact@levielaudon.org

*Plus d'informations sur Le Mat
sur www.graine-rhone-alpes.org*