

Demi journée cueillette

Description :

Cette demi-journée vous permettra de rencontrer une quarantaine de plantes sauvages facilement reconnaissables, je vous montrerais les clés à retenir pour ne pas vous tromper et je vous fournirais un livret de recettes simple à expérimenter chez vous.

Trop souvent négligées, oubliées ou diabolisées, les plantes sauvages comestibles sont en fait **accessibles partout** et à la disposition de tout un chacun. Je vous **invite** à venir faire connaissance avec les plantes et les fleurs sauvages, les cueillir et les **sublimer dans votre assiette**, pour votre propre plaisir ou pour épater vos invités !

Contenu :

Une partie pratique et théorique en pleine nature :

- Cueillette : mode d'emploi.
- Explications et clés de reconnaissance sur le terrain.
- Livret astuces et recettes distribués à tous
- La vie secrète des plantes
- *Saviez-vous que les plantes aussi peuvent s'évanouir de douleur ou de joie ?*

Prérequis : Aucun juste la joie de venir :)

Public concerné: Adultes et enfants en soif de découvrir la Nature **sauvage et dégustable**, à proximité de chez eux ... Mais aussi les professionnels désireux d'approfondir et embellir leur cuisine végétale.

Objectifs :

Le but de cette formation est de transmettre un savoir ancestral de connaissances de base des plantes sauvages, en relation avec notre environnement naturel.

La finalité étant d'insuffler une belle cuisine sauvage et colorée pour se relier à une créativité naturelle.

Vous repartirez en ayant une base de reconnaissance visuelle de 30 à 40 plantes minimum. Vous pourrez repartir avec des plantes cueillies ensemble.

Informations complémentaires : Dès l'inscription, vous recevrez toutes les informations nécessaires

Date : Toute l'année, voir sur le site <https://www.plantesauvage.fr/atelier-en-vrai>

Horaire: De 9h à 13h pique nique partagé à la suite

Tarif: Dégressif 3 à 4 45 €/personne, 5 à 7 de 40 €/personne, 8 à 12 de 35 €/personne

Il est possible de payer une partie de l'atelier en Monnaie Libre Ğ1 (June).

Ma clé Ğ1 est : 3Eo4gdoWZNfnxWXkJaVidM8ufkA7uvwZt3TZJQjdPivD

Lieu du cours : Dans un rayon de 30 km autour de Frangy (74270) ainsi qu'autour du lac d'annecy.

Si vous possédez un lieu, n'hésitez pas à le proposer pour l'accueil des groupes.

Qui suis-je ?

L'école de cuisine végétale des plantes sauvages / Stève Defaudais / Tel: 06 65 35 79 12
<https://www.plantesauvage.fr/>





Cuisinier de métier, la nature a toujours été présente dans ma vie.

<https://lameculinaire.com/> (service traiteur depuis 2017)

<https://www.plantesauvage.fr/> (Educateur de santé depuis 2018)

- ❖ Diplômé en Ethno-botanique
- ❖ Diplômé en Naturopathie
- ❖ CAP/ BEP et BAC de cuisine traditionnelle
- ❖ BP REA en maraîchage bio
- ❖ Initiation à la permaculture avec Steve Read

Devenir autonome dans **la reconnaissance** des plantes sauvages, les cuisiner, vous ouvre un champ de possibilités infinies, en vous reliant à la nature, tout en redécouvrant votre **indépendance** !

Les plantes sauvages ont des capacités nutritives et lumineuses très puissantes et nourrissantes pour le triptyque **corps / âme / esprit**.

Les associer dans vos plats, que vous soyez végétarien ou non, vous guidera inévitablement vers la créativité, la satisfaction et le sentiment de mieux comprendre votre environnement de vie. Ici, je vous communique mon savoir et mes expériences avec les plantes en toute simplicité.

J'ai la conviction qu'acquérir l'autonomie en apprenant à reconnaître et à utiliser les plantes, améliorera la santé et le bien-être humains.

Je sais que partager avec vous mes connaissances et ma passion de la nature contribue à semer de petites graines, qui feront bientôt germer une forêt d'êtres plus autonomes et conscients.



Bulletin d'inscription :
« Embellir vos assiettes et votre Âme avec les plantes sauvages »

Journée découverte/ approfondissement de la cuisine sauvage.

Pour s'inscrire, choisir une date programmée dans le calendrier, à l'adresse suivante :

<https://www.plantesauvage.fr/atelier-en-vrai>

La nature des stages est indiquée sur le calendrier, attention à vérifier le lieu du stage (généralement en région Rhône-Alpes).

Cueillette et cuisine : en famille ou entre amis, pour groupe jusqu'à 10 personnes.

TARIF : Journée cueillette et cuisine

Date (inscrire la date choisie) :

Nom :.....Prénom :.....

Adresse:.....

Code postal/ville :.....

Tél portable.....

Courriel :.....

Réservation :

Paiement en espèce le jour J

<https://www.plantesauvage.fr/atelier-en-vrai>

Le solde sera réglé à l'arrivée sur le site.

Annulation : En cas de nombre de participants insuffisant ou de cas de force majeure annulant l'animation, vos arrhes vous seront rendues.

Elles seront conservées en cas d'annulation de votre part à moins de 15 jours.

Fait à..... le.....

Signature :

Merci de me contacter par tél au **06 65 35 79 12** avant inscription pour vous assurer des places disponibles.

Votre inscription sera confirmée à réception de votre fiche d'inscription.

Fiche à renvoyer le plus tôt possible avant la date choisie à l'organisateur.

Stève Defaudais
Cuisinier reliant la Nature et l'Homme
06-65-35-79-12

<https://www.plantesauvage.fr>
<https://www.facebook.com/steve.def>

