



PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

CUEILLETTE ET CUISINE AU FEU DE BOIS

Nous partons dans la forêt riveraine du lac de Neuchâtel à la découverte des saveurs des plantes sauvages comestibles et de leurs vertus. Ensemble autour du feu, nous cuisinerons le repas sauvage de midi avec nos cueillettes.

Animé par Marc Dechêne, formé au collège pratique d'ethnobotanique.

Forêt riveraine

Les rendez-vous

Rendez-vous sur le parking de la Grande salle de Bonvillars à 9h30.
Le bus 635 au départ d'Yverdon à 9h10 direction Provence vous déposera juste à l'heure à l'arrêt Bonvillars, la Cour.
Le parking est juste au dessus.

- Dimanche 14 avril 2024
- Samedi 27 avril 2024



Si la météo ne nous laisse pas cuisiner dehors, nous ferons du covoiturage jusqu'à Mauborget ou nous pourrons cuisiner au chaud.

-> retour au parking vers 15h30

A prendre avec vous :

- Une assiette et des services pour le repas de midi que l'on mangera vers 13h30.
- Un couteau de cuisine et une planche pour hacher les plantes.
- Un petit encas et à boire pour la balade.
- Un sac en papier, en tissu ou un panier pour ramasser les plantes.
- De quoi prendre des notes.
- Un calepin et du scotch pour ceux qui désirent faire un herbier.
- Des habits pas dommages et de bons souliers.

Inscription obligatoire

Par internet: www.vie-sauvage.ch

Le nombre de participant est limité à une douzaine.



Prix

Adulte: 90.-

Enfants/jeunes dès 10 ans: 40.-

Jeunes enfants: gratuit

Je suis indépendant et vis de mes activités autour du jardinage et des plantes sauvages. Cependant, il me tient à cœur que ces journées restent accessibles à tous. Si le prix constitue un obstacle pour vous, contactez-moi pour convenir d'un arrangement.

Retrouvez toutes nos activités autour des plantes sur:

Vie Sauvage

www.vie-sauvage.ch
Marc Dechêne
+41 (0)76 439 68 70
marc.dechene@gmail.com