

# CUEILLETTE ET CUISINE SAUVAGE

## Plantes comestibles, cadeau de Dame-Nature



Aromatiques, comestibles, qui sont donc ces petites sauvageonnes qui poussent à nos pieds? Découvrons ensemble quelques-unes des plantes sauvages comestibles qui nous entourent.

Apprêtées simplement, crues ou cuites, de l'apéro au dessert, elles vont épater votre entourage et vos convives.

Pour un apéritif dînatoire (18 mai) ou un repas complet (25 mai), original et 100% nature. Les recettes sont fournies aux participants.

### Aspects pratiques :

- S'équiper de chaussures fermées, veste, chapeau, lunettes et crème solaire, un pull chaud et un imperméable en cas d'averse. La sortie aura lieu par tous les temps.
- Prendre avec soi : 2-3 sachets en toile ou en papier, une paire de ciseaux, de quoi écrire. Eventuellement un appareil photo et une loupe.

Lundi 18 mai et/ou  
Lundi 25 mai 2020

**Animatrice : Anne Tardent -**  
**Croc'Nature** férue de botanique et d'aromathérapie, cueilleuse depuis 10 ans, guide du Patrimoine de Lavaux.

**Prix de l'atelier (2 ateliers différents):**

**Cueillette et apéritif dînatoire 70.-**  
Le 18 mai 2020 de 13h30 à 17h

**Cueillette et repas 110.-**  
Le 25 mai 2020 de 13h30 à 20h

**Inscription:** Il est possible de s'inscrire à un ou deux ateliers, sur [www.cret-berard.ch/activites/programme](http://www.cret-berard.ch/activites/programme), jusqu'au mardi, 10 jours avant la date choisie.

**Croc'Nature**