

CUEILLETTE ET CUISINE SAUVAGE

Les plantes comestibles, un 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, elles vont épater votre entourage et vos convives. Pour un apéro ou un cocktail dînatoire, original et 100% nature.

COVID COMPATIBLE : Cueillette et démonstration de la préparation de petits «en-cas sympas», à déguster avec un bon verre!

Les recettes sont fournies aux participants. Enfants accompagnés dès 12 ans bienvenus.

Croc'Nature


Samedi 29 mai 2021

 **Anne Tardent (Croc'Nature)** est férue de botanique et d'aromathérapie, cueilleuse depuis 10 ans, elle est aussi guide du Patrimoine de Lavaux.

 de 13h00 (accueil dès 12h30) à 17h00

 65.-

- animation
- dégustation (nourriture et vin) et salle(s)

 **Modalités pratiques :** Se munir de bonnes chaussures et de vêtements adaptés à la météo, une boisson. 2-3 petits sacs en toile et 1 boîte, une paire de ciseaux, votre appareil de photo, un cahier et du scotch si vous souhaitez faire un herbier.

 **Inscription :** avant le 18 mai sur www.cret-berard.ch/activites/