chilowé

Apprentissage des plantes sauvages en Baie de Somme

Activité: **Cueillette**
Lieu : **Abbeville**
Durée : **1 jour**
Groupe : **4-15**
Prix : **50€**

1. Apprendre tous les secrets des plantes comestibles auprès de Vianney
2. Un site de cueillette préservé pour laisser la nature dicter les recettes
3. Le festin après la récolte, quand on passe en cuisine puis à la dégustation

Pour être autonome dans son alimentation, le potager c'est super. La cueillette de plantes sauvages, c'est encore plus facile et accessible ! En suivant Vianney dans les marais d'Abbeville, on découvre les secrets des plantes comestibles. Quand on allume ensuite les fourneaux, c'est pour cuisiner la récolte en utilisant toute sa créativité : de l'entrée au dessert, sans oublier ce qu'on va se mettre dans le gosier !

PROGRAMME

JOUR 1

Rendez-vous à la gare d'Abbeville. Le départ se fait vers le lieu de cuillette, pour une marche d'environ 2km. Découverte de ce lieu unique où Vianney cultive l'art de la cuillette sauvage à l'année et apprentissage des plantes sauvages comestibles. Cueillette et retour ensuite pour une session cuisine des plantes. Après la confection d'un repas complet avec les plantes, dégustation tous ensemble du repas. Débrief et échange autour des plantes comestibles et des bonnes pratiques pour débuter de façon autonome. Fin de la micro-aventure et retour à la gare à 16h.

LOCALISATION

Picardie > Hauts-de-France
Rendez-vous devant la gare !

INFOS PRATIQUES

CE QUE LE PRIX COMPREND :

- La prestation du guide
- Le repas et les boissons
- L'accès au site préservé de cueillette

CE QU'IL FAUT APPORTER :

- La liste détaillée du petit matériel à avoir sera fournie après inscription (gourde, sac à dos...)

CE QUE LE PRIX NE COMPREND PAS :

- Le transport jusqu'au lieu de rendez-vous

NIVEAU

Seulement 4km aller/retour de marche : le but c'est de cueillir, cueillir et cueillir !

PETIT ÉQUIPEMENT

Une paire de baskets ou de chaussures confortables

Un panier ou un tote bag

Une paire de ciseaux

Votre gourde