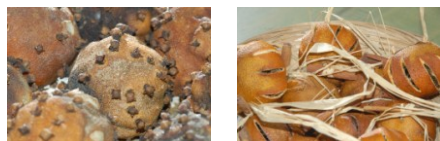


Un Noël nature... Tout simplement !

Objectifs



Préparer un Noël extraordinaire, dans le respect des traditions, en utilisant en priorité les richesses de la nature, tant pour son plaisir que dans une optique santé.



Contenu

Des recettes culinaires, des astuces de déco alliant raffinement et rusticité pour une fête qui retrouve la splendeur de la simplicité de ses origines.



Blé germé de la Ste Barbe, symbole du renouveau au cœur de l'hiver. Le foin de la crèche mis à toutes les sauces : cuisson de viande ou de légumes, vin aromatisé... Le sapin dans vos assiettes. Les treize desserts. Confiseries fleuries, chocolat moulé sur des feuilles de houx... Décoration avec fruits et fleurs givrées...

Activités

Ateliers et causeries
Exposition
Préparation du repas
Polycopiés, bibliographie

Et en guise de synthèse, le repas sera préparé ensemble autour de cette thématique.



En pratique

Amener cahier pour notes,
appareil photo.
Vos recettes à partager

Autres stages

Cuisine sauvage
Décoration nature
La voie de l'émerveillement

Où ?

3b rue de Bassemberg
67220 Lalye
Infos détaillées sur le
site, page « accès »

Contact

Tél 03.88.58.91.44
gerard@jardingourmand.com

Organisation

Animateur :
Gérard Verret