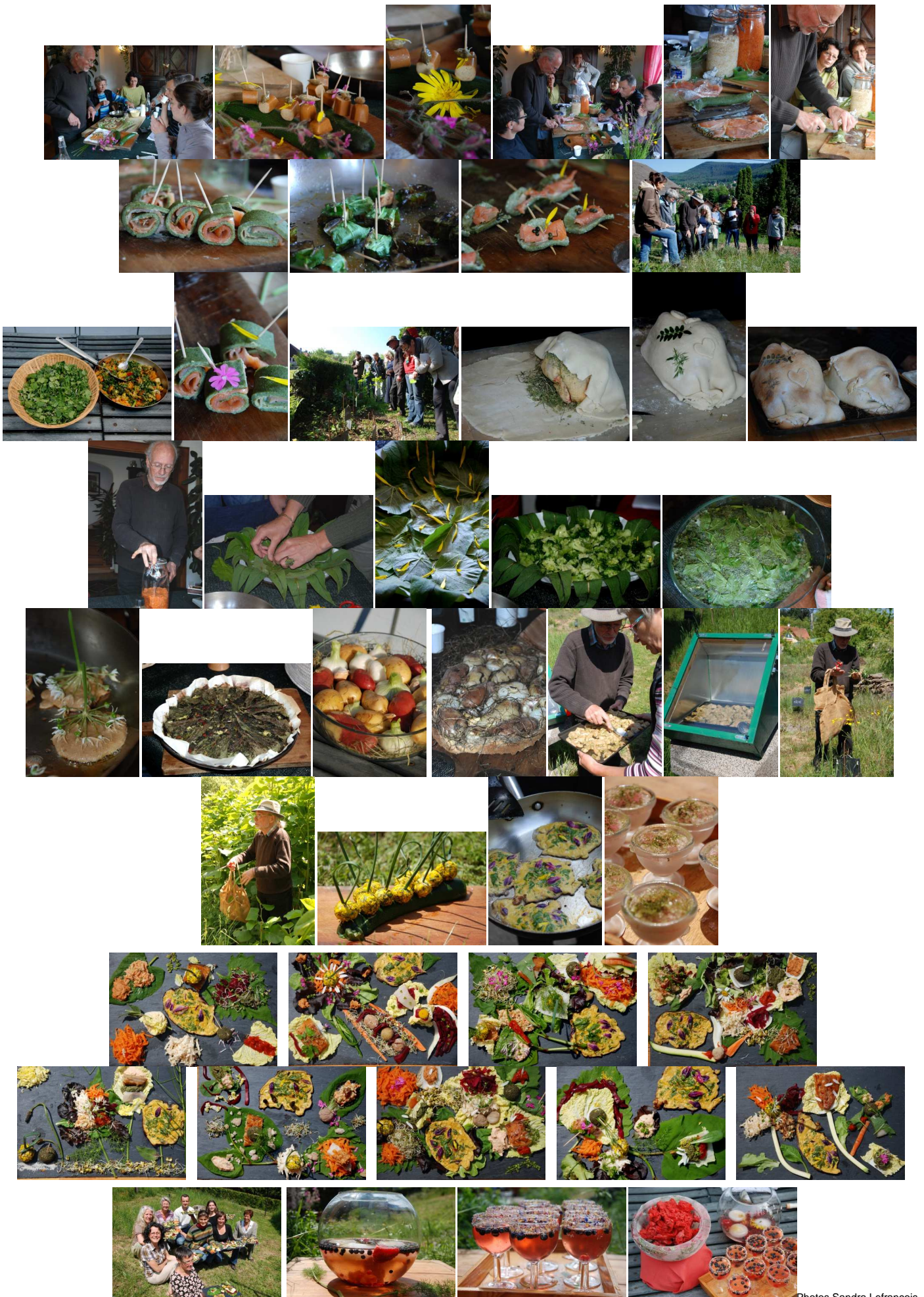


Cuisine sauvage photos session 2011



Témoignages des participants 2011

Bonjour Gérard,

Un immense merci à toi pour toute ces richesse, connaissance, poésie, fantaisie, beauté, amour et ce travail titanesque dont tu partages allègrement les fruits...

Le soir même, invitée à dîner, j'ai eu le petit bonheur simple d'ajouter 3 plantes au repas.

Aujourd'hui, je vais cueillir et essayer de préparer un petit truc pour le 15.

Beau jour à toi

M.B.

Bonjour à tous,

Merci encore Gérard pour ce super stage dont nous sommes repartis avec mille idées... pour certaines déjà mises en pratique dès ce week end pour ma part : crêpe aux orties, purée d'ortie, glaçons fleuris aux fleurs de bourrache, tarte de légumes aux orties... et demain, beignets de fleurs de sureau au programme ! Je crois que les pétales de rose de mon jardin vont finir cristallisés au sucre !

Je vous envoie un aperçu de mes photos pour vous mettre en appétit.

Bises à tous,

S.L.

Enthousiaste, je l'étais en partant, Enthousiaste, je le suis encore plus en rentrant !!!!!

Mon petit fils, 3 ans, m'attendait à l'arrivée et munis d' un panier nous avons fait le tour du jardin : consoude, armoise, ortie, (j' omets tout-à-fait involontairement..... de lui montrer le lierre terrestre !!!!!) voilà de quoi faire une galette verte, compagnons rouges, fleurs de trèfle, myosotis, voilà de quoi la décorer !!!!!

Samedi, panier de jeunes pousses de berce, vive le flan vert !

Et ce dimanche, après avoir rempli mes obligations citoyennes suivies du vin d'honneur villageois ! je pars dans les bois à la cueillette de l'ail des ours en pleine floraison, l'aspérule est également là ainsi que les asperges (ornithogales plus exactement !) quelle profusion ! vive les beignets et tutti quanti !!!!!

Encore grand merci à Gérard pour sa générosité et disponibilité à toute épreuve !

Bonne chance et bonne route à chacun dans ses projets,

petit bémol : j'ai une page vide : aspic au jus d'herbes!!!!!!!

Au plaisir de rester en contact, amitiés à tous et toutes,

B.C.

Bonsoir Gérard,

Encore merci pour cette semaine très riche .

En tant que professionnel en restauration, j'ai vraiment eu le sentiment d'avoir "un Gérard" avec de grande qualité humaine, de très passionné et n'hésitant pas a dévoiler tout ses petits secrets. J'ai appris pas mal de chose et je repars avec une autre vision de la nature. Dès mon retour aussi, j'ai pu constater que nous sommes entourés de pleins de choses merveilleuses.

Merci aussi aux superbes et sympathiques collègues stagiaires qui m'ont réconcilié avec la tisane...

Bisous a tous et encore merci pour cette semaine humainement riche ...

N'hésitez pas à me contacter.

E.T.

Bonjour à tous !

Moi, c'est comme B. comment modérer son enthousiasme pour arriver à commencer par le commencement ...?

1er soir invitée, j'ai pu faire vite-fait :

-apéritif avec macération rapide d'aspérule dans le vin blanc, ajoutée au crémant

-un petit fromage blanc avec le lait de Renée la fermière, que j'avais mis à cailler lors de ma dernière visite. Assaisonné d'ail des ours en fleurs et boutons.

-petit guacamole à la feuille d'alliaire

-beurre (de R.) aux sommités d'orties, pour accompagner les asperges

Le tout décoré de scabieuse, de compagnon rouge, de myosotis...

Le second jour, je découvre la cueillette en voiture ! Hé oui, enthousiasme oblige, je prend le volant pour aller plus vite sur les innombrables chemins de mon riche coin : c'est très pratique et très efficace !

Tout ça pour réussir à faire :

-purée d'ortie très fine, mise dans de petits pots à congeler

-sirop d'aspérule

-préparation de fleurs d'acacia au sucre

-sirop de fleurs de sureau

-boutons de marguerites au vinaigre

-fleurs et bouton d'ail des ours à l'huile bio de colza

-carottes lacto-fermentées

-fleurs séchées mélange de marguerite, scabieuse, myosotis, pissenlit,

-fleurs séchées de sureau

-pétales séchés d'églaïtier

Et avec le repas :

-crémant au sirop d'aspérule

-carottes assaisonnées aux tiges d'ail des ours

-crêpes aux fleurs de sureau et acacia

OUI ! C'est vrai ! Ce stage donne un autre regard sur la nature : y a de la bouffe partout et des tas de gentilles petites plantounettes vous font coucou de leurs petites feuiflles tremblotantes...

Sinon, il me manque aussi l'une ou l'autre recette...

Si quelqu'un avait le temps d'en faire une liste (titres) pour la comparer avec ce qu'on a déjà, ce serait....chou !

Merci à tous pour votre enthousiasme, joie de vivre, questionnements, présence...

Bon vent à tous et donnez de vos nouvelles !

M.B.

Jardin Gourmand rime avec surprenant.

Bien plus qu'un accueil paysan, c'est l'alchimie du vivant.

Dirigé par le maître des lieux, Maestro Gérard,
dans une symphonie gustative délirante.

Vous y cultivez avec enchantement:

-la botanique des plantes sauvages,

-les multiples techniques de conservation,

-les bases des recettes en tous genres,

avec les ingrédients, que Dame Nature offre par sa générosité débordante.

Tout comme, par sa vitalité, le chef orchestre dans sa cuisine,
par des plats concoctés sous nos yeux étonnés.

Pour le plaisir de partager sa passion de la biodiversité.

La beauté du coeur est de rigueur pour nous transporter.

Merci pour ce voyage d'harmonie gourmande, où les papilles et les pupilles,
par cette ouverture multisensorielle, palpitent d'un hymne d'abondance.

Sans doute le secret, du rythme des saisons donné aux Jardins des 4 Bonheurs.

I.H.

Bonjour à toutes et tous!

Voilà déjà quelques jours que j'ai regagné Metz et mes mirabelles! Cela me paraît loin et très proche à la fois !j'ai très vite été happée par mes activités professionnelles et leurs impératifs ! j'ai déjà mis en pratique les conseils de Gérard concernant l'agar agar et oh bonheur !j'ai enfin réussi ma gelée à l'hibiscus!! Une grande première un premier merci à Gérard!! Dès la fin de la semaine je vais entamer les révisions!! et m'éclater avec les fleurs de sureau, l'ortie la berce etc.

Merci à vous pour les belles photos et pour ces quatre jours riches en échange ! De belles rencontres... Causer plantes, recettes, ... pendant 4 jours ça fait plaisir de partager !

et puis Gérard quelle inventivité en cuisine...alliée à ta générosité (mais ça va ensemble à mon avis!) de l'amour dans l'assiette donc du bonheur!!

je vous fais parvenir rapidement quelques recettes dont on a parlé (dont le roulé à la berce) bonne route à vous et à bientôt j'espère

V.L.

Bonjour à tous,

Tout d'abord merci encore et encore à Gérard pour la générosité de sa transmission et merci à tous pour cette semaine fort sympathique. Pour ma part, je suis rentrée hier soir seulement, il était plus facile de faire une halte à mi chemin et d'en profiter pour visiter des amis. Ils ont donc été mes cobayes, ravis de déguster des crêpes vertes (orties, tilleul, noisetier, herbe à robert) fourrées au chèvre au moment de l'apéro. Maintenant la première étape que je me fixe est de recopier mon vrac de notes. Donc M., je pourrais, une fois cela fait, envoyer un p'ti récap...

Outre l'appropriation des multiples recettes, en particulier les conserves, il faut que je détermine quel statut adopter pour la commercialisation sur les marchés. Je m'y atèle dès cet après-midi avec une copine du collectif qui transforme la laine de mouton, peut-être l'association à but lucratif qu'a évoqué B....

Très bonne continuation à chacun !

C.G.

Bonjour à tous,

Pendant une semaine exceptionnelle passée avec vous tous, les herbes ont continué à croître dans mon jardin et voilà, rattrapé une semaine d'absence, ne se fait pas en un jour.

Bon, je suis "presque" à jour de mes plantations, nettoyage, ateliers, animations....

J'ai aussi pris le temps de faire quelques préparations apprises lors de cette superbe semaine.

Une pensée pour B. lorsque j'ai préparé un pesto de lierre terrestre. Délicieux. Cristallisation de pétales de rose, macération de fleurs de sureau, de fleurs de coquelicot au sucre, pétillant de sureau, sirop de plantain, crêpe d'ortie....pesto de marjolaine, pesto et purée d'ortie.

Les fleurs de sureau, d'acacia seront cueillies demain pour d'autres préparations. Les chénopodes qui ont envahi mes oignons et échalotes seront aussi cueillis demain pour être également transformés.

Merci encore à Gérard. Cette semaine a été un régal pour moi. Toutes ses préparations généreuses, cette ambiance chaleureuse, ces échanges constructifs...

Merci à la générosité débordante de Gérard, nous donnant avec joie ces recettes, ses astuces, sa philosophie... Merci.

MR.R.

Bonsoir à tous,

Je lis avec plaisir vos mails, voici mon tour. Jje m'étais dit, sérieuse ! je rentre et je fais les cartons pour le déménagement, oui mais c'est trop dur de résister, j'ai appris tant de choses pendant ces quatre jours (merci encore à Gérard pour cette générosité savante, gustative, poétique et si simple) alors je fais des poses, crêpes aux Orties, garnies de fromage au Lierre terrestre qui m'explose en bouche, une grande pensée à chaque fois pour B.

Laits d'amandes, de sojas avec recyclage fermenté en galettes.

Beignets d'Acacias, de fleurs de Sureau, de Consoude.

je ne trouve pas pour l'instant de Chénopode dans le jardin mais je me régale avec l'Egopode que j'ai longtemps considéré comme un envahisseur.

Et chose très drôle, je roule moins vite sur la route, zieutant les bas côtés à la recherche d'une herbe absente de notre jardin, ça fait rire les potes ! J'avais le pied un peu lourd alors c'est un bon remède.

Grosses bises à tous et au plaisir de se donner des nouvelles.

D.B.