

Informations pratiques Croq'nature

Une formule originale, conviviale et instructive : le repas pédagogique

- Avec votre participation pour la finalisation du repas ;
- De multiples animations et expositions sont proposées
- Convient à merveille pour accompagner une occasion festive devant rester gravée dans la mémoire des participants !

Lieux en Alsace-Vosges

Pour 10 personnes maxi

- Au siège de l'association

Entre 10 et 50 personnes

- Chez vous ou un lieu que vous aurez choisi pour la circonstance à moins de 2 heures de route de chez nous.
- Dans une salle dans les proches environs dans la vallée de Villé louée par nos soins pour la circonstance

Un repas pédagogique, c'est quoi ?

Organisation pratique

Il ne s'agit pas d'un repas traiteur. C'est une occasion de permettre à vos convives, du moins à ceux qui souhaiteront saisir cette opportunité, de participer à la finalisation du buffet et à la mise en place.

La prestation s'articule donc entre :

Fourniture des ingrédients par Gérard Verret qui les rétrocède à l'association

L'association facture ainsi l'ensemble de la prestation comme "animation pédagogique".

Les ingrédients

Pour aller à la découverte de nouvelles aventures gustatives : illustration des recettes entrant dans le périmètre de l'alimentation vivante, produits majoritairement bio ; place significative faite aux fleurs et plantes sauvages, découverte de multiples préparations fermentées, boissons et autres.

La relation producteur/consommateur

Les étiquettes qui accompagnent les plats donnent l'origine des ingrédients.

Le programme gustatif

Une progression est conseillée : les indications sont données en conséquence

L'éducation à l'alimentation

L'initiation à la nature et à l'environnement, c'est aussi découvrir ensemble ce qui est proposé, partager... Aller au-delà de ses préférences pour découvrir la palette des préparations dans le respect du groupe. Chaque plat donne une tonalité particulière et pourquoi pas, rester chaque fois sur une petite faim pour mieux apprécier l'étape suivante.

L'information

Un exposé d'introduction. Le responsable de l'association reste présent jusqu'à la fin du repas pour répondre aux questions et s'assurer du bon déroulement du programme. Des panneaux explicatifs accompagnent les préparations.

Un espace d'exposition peut donner quelques informations sur diverses techniques utilisées pour l'élaboration des plats : graines germées, lacto-fermentés, protéines végétales, etc.

Des bouquets permettent de visualiser certaines plantes utilisées dans ce buffet.

Un reportage détaillé peut aussi être proposé pour prolonger la circulation de l'information et matérialiser un magnifique souvenir d'un moment d'exception.

Le stage proprement dit

Le repas est finalisé sous notre conduite avec les invités qui le souhaiteront. C'est une occasion de s'initier à mille astuces autour du menu du jour dans une ambiance toujours chaleureuse.

Temps passé

Prévoir pour le repas proprement dit un minimum de 4 heures pour profiter pleinement de toutes les opportunités pédagogiques. Dans des contextes particuliers, il a été possible de réduire cette durée.

Il est envisageable aussi d'élargir cette tranche horaire avec d'autres activités en vue d'occuper le groupe pour la journée, de 11 à 17 h par exemple. C'est chaque fois du sur-mesure et toutes les formules peuvent être examinées.

Autres animations

De petites causeries peuvent ponctuer les différentes étapes du repas et aborder également l'éventuelle thématique qui aura été choisie.

Au minimum, présentation introductive, présentation de l'apéritif, puis du buffet proprement dit, enfin des desserts et boissons l'accompagnant.

La poésie, enchantement de la vie

Une ambiance poétique et ludique est créée par la présence de poèmes, de jeux divers... La décoration florale met en valeur les propriétés gustatives, médicinales et magiques des plantes de saison.

Coût

Une proposition est à élaborer de manière concertée en fonction du menu, des objectifs, des animations.