

Jardin
sauvage

Aventures culinaires et botaniques



Objectifs



Cette journée vous permet de visiter le jardin sauvage, réserve de biodiversité. Il faut bien la journée pour approcher ses multiples secrets, mieux reconnaître les plantes sauvages et cultivées. Voir aussi comment les cuisiner, car le repas se fera en fonction des disponibilités du jardin. C'est la manière idéale pour apprécier les délices de la cuisine sauvage !

Celle-ci s'inscrivant dans une vision globale a la vocation à susciter une nouvelle relation à la nature faite d'émerveillement, de sobriété, de reconnaissance, de partage... Affiner notre regard et réactiver notre potentiel d'étonnement.



Contenu

Présentation du concept de jardin sauvage, réserve de biodiversité. Découvrir près de 150 plantes, sauvages ou cultivées, essentiellement comestibles. Repas et boissons en harmonie.

Plantes sauvages ancêtres de légumes ou de variétés horticoles. Quelques légumes anciens perpétuels. Aromates. Les techniques pour un sol vivant. Les cultures sur paille. Mini écosystèmes. BRF. Abris pour auxiliaires. Chacun repart avec une mine d'idées pour enrichir sa relation au Vivant.

Et aussi, astuces de décorations poétiques.



Activités

Balade botanique
Ateliers et causeries
Exposition
Préparation du repas
Polycopiés, bibliographie



La cuisine sauvage s'inscrit dans le cadre plus large de l'alimentation vivante ; elle allie rusticité et raffinement. Préparation d'un repas « sauvage »



En pratique

Amener cahier pour notes et confection d'un herbier, scotch, appareil photo. Vos recettes à partager

Autres stages

Cuisine des fleurs
Cuisine des herbes
Conserves naturelles
Flore intestinale du jardin

Où ?

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

Contact

Tél 03.88.58.91.44
gerard@jardingourmand.com

Organisation

Animateur :
Gérard Verret

