Agenda de La Haute Saône pour Septembre 2017

Divers

Du samedi 23 septembre 2017 au dimanche 24 septembre 2017 - Stage cueillette, identification et art culinaire :

Stage cueillette, identification et art culinaire animé par Christine Spohn à Recologne-lès-Ray . "Un week-end pour enrichir votre répertoire gustatif".

Début du stage samedi à 9 h et fin le dimanche à 17 h. Résa : 06 33 52 75 28. Plus d'info sur www.les-gourmandises-bio.fr

Dimanche 24 septembre 2017 - Menu curieux :

Menu curieux Les gourmandises Bio à Recologne-lès-Ray. Gastronomie végétale. Dès 12 h 30. Résa : 06 33 52 75 28.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Expositions, Visites

Du samedi 16 septembre 2017 au dimanche 17 septembre 2017 - Atelier gastronomie sauvage, plantes comestibles :

Sam 16 & dim 17 septembre : Atelier gastronomie sauvage, plantes comestibles "Croquez la nature" animé par Christine Spohn à Recologne-lès-Ray

– Identification, cueillette, réalisation d'un repas sauvage... De 13 h 30 à 21 h. Résa : 06 33 52 75 28.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Samedi 30 septembre 2017 - Initiation vannerie sauvage et osier vivant :

Initiation vannerie sauvage et osier vivant. Atelier « Tressage d'un panier pour les cueillettes » animé par Lydie Maître. De 9 h 30 à 17 h. Réservation obligatoire au 06 33 52 75 28.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Fêtes, Jeux, Animations, Festivals

Samedi 16 septembre 2017 - Journée cueillette et cuisine de plantes sauvages "Croquez la nature" :

Découvrez l'abondance de la flore sauvage et ses innombrables vertus. Une leçon d'éveil à l'école de la nature. Ensemble nous réaliserons un repas sauvage et fleuri. Coût : 69 €. Horaires : 9h à 17h. Réservation indispensable.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Du samedi 16 septembre 2017 au dimanche 17 septembre 2017 - En week-end, cueillette, identification et art culinaire :

Un week-end pour enrichir votre répertoire gustatif, éveiller vos sens, ouvrir votre esprit et votre cuisine à de nouveaux accords subtils d'odeurs, de sensations et de goûts. Au programme : cueillettes sauvages, identification de plantes, propriétés médicinales et alimentaires, confection d'un herbier, préparations végétariennes et sauvages pour les 3 repas, découverte des mille saveurs nouvelles de la gastronomie sauvage. Début du stage : samedi 9h - fin dimanche 17h. Coût : 185 €. Réservation indispensable.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Dimanche 17 septembre 2017 - Journée cueillette et cuisine de plantes sauvages "Croquez la nature" :

Découvrez l'abondance de la flore sauvage et ses innombrables vertus. Une leçon d'éveil à l'école de la nature. Ensemble nous réaliserons un repas sauvage et fleuri. Coût : 69 €. Horaires : 9h à 17h. Réservation indispensable.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Dimanche 24 septembre 2017 - Menu curieux - pour les curieux de nature :

Pour les curieux de nature - gastronomie végétale, un festival de saveurs potagères et sauvages, une pluie de couleurs, une forêt de senteurs...

gastronomes, curieux, venez croquer la nature et découvrir mille et une saveurs de la gastronomie sauvage. Coût : 34 €, apéritifs et amuse-bouches, menu curieux, boissons surprenantes, vin et tisanes. Horaires : 12h30. Réservation indispensable.

Site internet : <http://www.les-gourmandises-bio.fr>

Samedi 30 septembre 2017 - Journée vannerie - fabriquer un panier pour vos cueillettes :

Venez vous initier à la vannerie en utilisant des matériaux sauvages vivants, récoltés à proximité. Les matériaux qui seront utilisés seront cueillis dans la forêt de Recologne.. Vous découvrirez que tous les matériaux flexibles peuvent être utilisés, avec pour idée de vous familiariser avec les végétaux, votre environnement et de vous sensibiliser à la valorisation du patrimoine naturel. Coût : 70 €, repas Blo compris. Réservation indispensable.