

# CUEILLETTE ET CUISINE SAUVAGE

## Les plantes comestibles, un cadeau de Dame Nature



Aromatiques, comestibles, qui sont donc ces petites sauvageonnes qui poussent à nos pieds ?

Ortie, épiaire, plantain, découvrons ensemble quelques-unes des plantes sauvages comestibles qui nous entourent.


Apprêtées simplement, elles vont épater votre entourage et vos convives. Pour un repas original et 100% nature.

**Programme:** cueillette dans la nature autour de Crêt Bérard suivie de la préparation par les participants d'un repas complet à déguster avec un bon verre !


Les recettes sont fournies aux participants.


*Croc'Nature*

**Le samedi 21 mai 2022**


 **Anne Tardent** (Croc'Nature) est férue de botanique et d'aromathérapie, guide du Patrimoine de Lavaux et cueilleuse depuis 10 ans. [www.crocnature.net](http://www.crocnature.net)

 de 13h30 (accueil dès 13h00) à 20h00.

 110.- ce prix comprend l'animation (cueillette et repas), les boissons et les recettes (envoyées par email).

 Prévoir un équipement adapté à la météo, des chaussures fermées. La sortie aura lieu par tous les temps.

Prendre avec soi : 2-3 sachets en toile ou en papier, une paire de ciseaux, de quoi écrire. Eventuellement un appareil photo et une loupe.

 Enfants accompagnés dès 12 ans bienvenus

 **Inscription:** jusqu'au mardi 10 mai sur [www.cret-berard.ch/activites/](http://www.cret-berard.ch/activites/)