

Stage de cuisine

Mettre du sauvage dans son assiette !

- 6 et 7 mai 2023 -

À Cobonne, Drôme

Ce stage invite à se familiariser avec les plantes comestibles communes. À la fin du stage vous serez capable de reconnaître plusieurs plantes sauvages et vous aurez plusieurs recettes à mettre en pratique facilement à la maison. Et j'espère l'envie d'en connaître pleins de nouvelles !

Ce stage se vit dans une atmosphère bon enfant, là où la joie et l'émerveillement ont toutes leur place

Animée par Céline Hudelot : www.cuisinesensible.fr

PROGRAMME :

Samedi matin :

Atelier de cuisine sauvage avec la préparation du repas de midi (entrée, plat, dessert)

Dégustation du repas et pause méridienne

Samedi après midi :

Balade et reconnaissance des plantes puis atelier de cuisine pour préparer un pesto ou une lactofermentation avec notre cueillette.

Fin de la journée 17h30

Dimanche matin :

Atelier de cuisine avec la préparation du repas de midi (entrée, plat, dessert)

Repas en terrasse et pause méridienne

Dimanche après midi :

Balade et reconnaissance des plantes puis atelier de cuisine pour préparer un pesto ou une lactofermentation avec notre cueillette.

Fin du stage à 17h.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom et Prénom :

Age :

Profession :

Adresse :

Email :

Téléphone :

Personne à contacter en cas de besoin :

**Intérêt et expérience autour de la cuisine sauvage :
de l'herboristerie :**

La cuisine sera végétarienne bio et locale.

Avez-vous un régime alimentaire ou des allergies à signaler ?

Règlements du stage :

frais pédagogique et repas : 210€

Le solde du stage + l'hébergement vous sera demandé a votre arrivée.

Pour vous inscrire :

Adressez ce formulaire rempli et signé accompagné d'un chèque d'acompte de 90 € (Non encaissé et à l'ordre de Céline Hudelot) Adresse : Hudelot Céline 370 Combet 26400 Cobonne

Conditions d'annulation : Si vous deviez annuler :

Jusqu'à 3 semaines avant le début du stage (16 avril), nous vous rendons l'acompte, sans condition.

A partir du 17 avril 2023, l'acompte sera encaissé, sauf si votre place est réattribuée.

Nous nous réservons le droit d'annuler le stage en dessous de 6 participant-es inscrit-es ou de contexte sanitaire défavorable.

Dans ce cas, votre acompte vous sera restitué.

Pour venir :

Coordonnées GPS : 44,7692455, 5,0831488 - sur google maps : cuisine sensible Cobonne

Le lieu d'accueil est situé à 15mn de Crest, en venant depuis Aouste sur Sye, après le panneau de sortie de la commune de Cobonne, prendre la deuxième à droite (route de Suze), direction ferme de Baume Rousse, puis la première à gauche (Montée de Baume Rousse), c'est en haut du raidillon, parking sur la gauche.

- En train : Il y a des trains et/ou des cars qui arrivent à Crest
- Il existe des « taxis » départementaux (très bon marché, entre 2 et 5 euros) pour nous rejoindre depuis la gare de Crest. Il faut réserver par téléphone : 0810 26 26 07
- Covoiturage à organiser entre vous depuis la gare. Nous vous envoyons un lien pour organiser le covoiturage, lorsque que le nombre d'inscrits est suffisant.

Petit équipement à prévoir : - Tenue d'extérieur, chapeau et lunettes de soleil, chaussures de marche, sac à dos léger et gourde - Carnet de notes et crayons - Ciseaux, sécateur, opinel, petits sacs pour cueillette (papier ou tissu) - votre tablier pour la cuisine et vos couteaux préférés

Les dernières informations seront communiquées un mois avant le stage

Date et Signature :