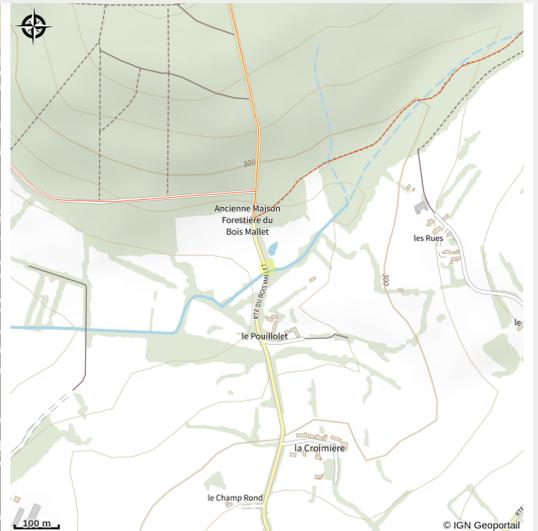


Bourrache et Coquelicot - De la cueillette à l'assiette

CU d'Alençon



Crédit photo : Bourrache et Coquelicot - Fontenai les Louvets (©Anne Vandenberghe)

Infos pratiques

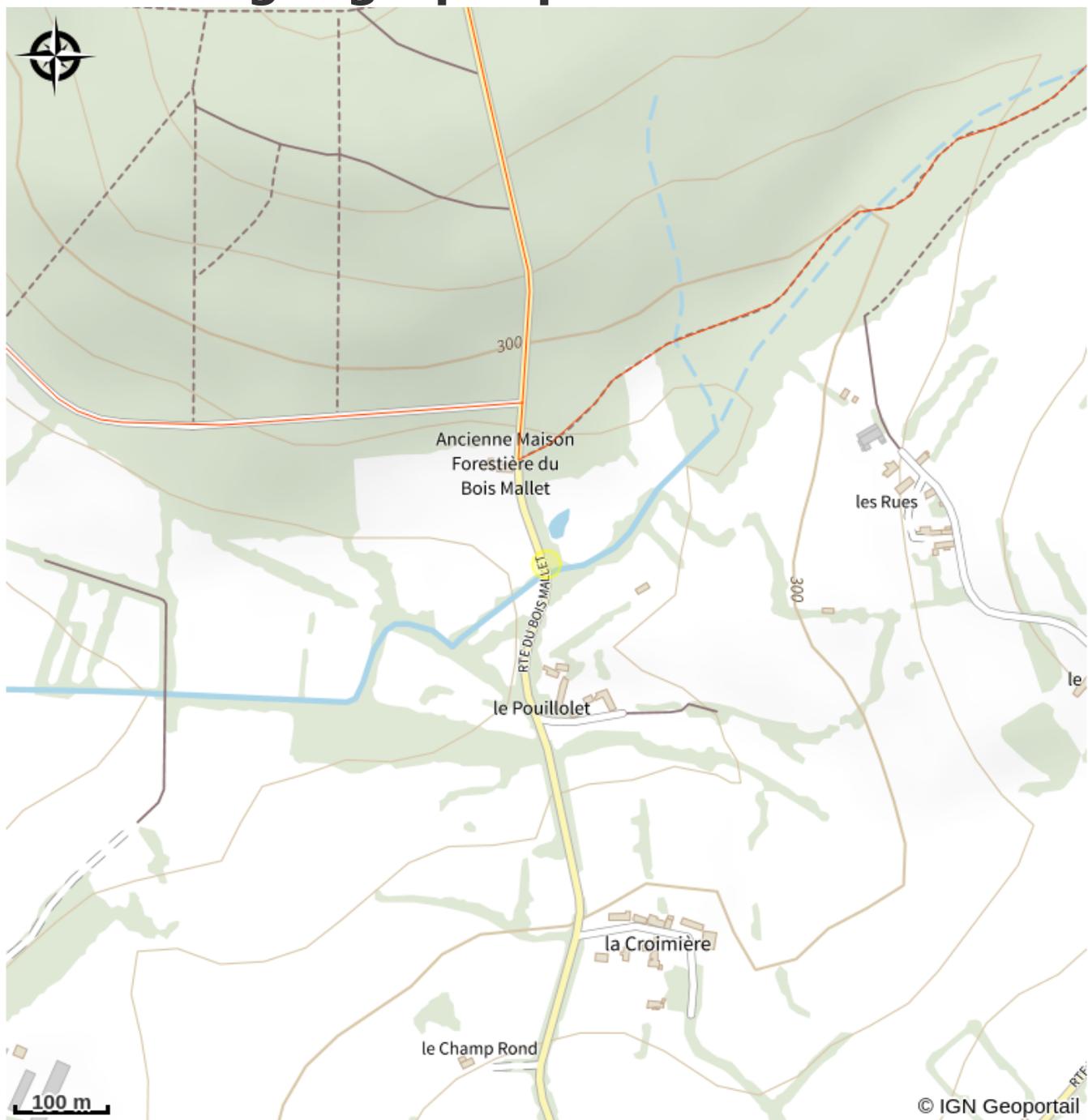
Categorie : Loisirs et activités

Activité : Botanique, jardin,
Gastronomie

Description

Ateliers de cuisine sauvage: reconnaissance des plantes sauvages comestibles sur le terrain, cueillette et préparation du ou des repas pris en commun. L'activité se déroule sur un terrain de découverte de 4,5 ha dans le PNR et Géoparc Normandie-Maine, dont une partie en Natura 2000 (prairie humide, ruisseau) avec une grande richesse floristique. Les ateliers en demi-journée ou stages à la journée se déroulent en petit effectif (6 personnes maximum) avec sortie sur le terrain et préparation du (des) repas en cuisine, puis dégustation. Prévoir une tenue adaptée. Convient à des enfants à partir de 10 ans. D'autres prestations peuvent se faire à la demande: balade botanique, cuisine sauvage ou activités nature... Possibilité de programmer des ateliers adaptés en fonction de vos besoins (seniors, groupes <15 pers, enfants plus jeunes...) Bourrache et Coquelicot est partenaire du Géoparc Normandie-Maine

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

Le Pouillolet
61228 L'OREE-D'ECOUVES

06 73 63 11 29

https://www.facebook.com/Bourrache-et-Coquelicot-201892800306708/?ref=aymt_homepage_panel&eid=ARDD0XPhrtc81nnMtl_WaTHqg8AZxqJ20tqvbnnGZFMDDjrCkv-G0y3rtpVU69ci8d04WjQM

bourracheetcoquelicot@gmail.com

<http://bourrache-et-coquelicot.com>