

Bonjour à tous,

La pluie nous fait goûter les premiers parfums d'automne avec un peu d'avance ... châtaignes, glands, cenelles sont déjà mures juste à point pour être cueillis et cuisinés! un pâté de glands peut-être ou encore des canellonis au rumex pulcher ou un dessert pommes cenelles avec quelques châtaignes rôties, c'est le moment d'emmagasiner de la vitamine C avant les premiers rhumes, alors voici les prochaines dates d'ateliers:

le **24 octobre** à Aigrefeuille sur Maine, RV à 9h pour **une journée** de reconnaissance, cueillette, préparation et dégustation du repas préparé!
tarif : 60 euros Inscription : au 07 82 06 86 60 ou 06.14.69.28.96 ou par mail association@eco-formation.org

Escapades champêtres:

les **9, 10 et 17 octobre**, un après-midi pour reconnaître les plantes de saison et déguster à l'issue de cette escapade un dessert sauvage!

Tarif : 30 euros Inscription : 06.14.69.28.96

RV avec la nature :

Le **21 octobre**, RV à 14h un merveilleux moment pour se ressourcer auprès des arbres des plantes, découvrir comment la Nature peut nous nourrir sur un plan plus subtil, entrer en communication avec l'âme de la forêt.... et bien d'autres découvertes...

Tarif : 30 euros Inscription : 06.14.69.28.96

Vous pourrez me retrouver le matin du 17 octobre au Délices de Thaïs route du port des brosses à Haute-Goulaine, <http://lesdelicesdethais.over-blog.com> pour des dégustations sauvages et vous pourrez en même temps découvrir les délicieux fruits et légumes divers et variés!

Au plaisir de vous rencontrer
Chantal

Chantal Biotteau

Animatrice et formatrice sur les plantes sauvages
comestibles & médicinales

Formée à l'ethnobotanique 3 ans avec François Couplan

06 14 69 28 96

chantal.biotteau@yahoo.fr