

ATELIER 2019

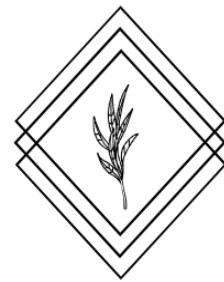
« CUISINE SAUVAGE, HERBORISTERIE & TATAKIZOME* »

3 / 4 / 5 MAI &

25 / 26 / 27 OCTOBRE 2019

Cueillette et cuisine des plantes **sauvages** comestibles.
Préparation de **remèdes** & **Impression végétale botanique.**

*Tradition japonaise de **martelage des végétaux**, pour en extraire les pigments.



Les herbes
sauvages

ASSOCIATION HERBALUNA

Avec **Marilyn Brentegani**, phytologue-herboriste
www.herbaluna.org et **Manée**, cuisinière des Herbes sauvages
<https://cuisinesauvage.wordpress.com/>

Marie-Renée Rupin +33 6 66 03 48 38 - Marilyn +33 6 69 15 49 78
1 journée — 115 €/pers / 2 journées — 210 €/pers. / 3 journées — 300 €/pers.
Chèques Vacances acceptés

www.herbaluna.org