

De la Terre à l'assiette

en fabricant son bol et en cuisinant les plantes sauvages

Du 20 au 21 avril 2024

Le chalon (Drôme)

S'offrir le temps de récolter, tamiser et mettre
en forme la Terre pour créer un bol.

Se familiariser avec les plantes sauvages comestibles en pleine nature
et les apprêter dans toute leur simplicité et leur puissance...

Au programme :

10h à 13h : Cuisine des plantes sauvages. Sorties en extérieur et cuisine avec Céline.

14h30 à 17H30 : Atelier terre avec Marilyne

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom et Prénom:

Âge :

Profession :

Adresse :

Email :

Téléphone :

Personne à contacter en cas de besoin :

Intérêt et expérience autour de la cuisine sauvage :

de la terre :

La cuisine sera végétarienne bio et locale.

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

Pour vous inscrire :

Adressez ce formulaire rempli et signé accompagné d'un chèque d'acompte de 100 € (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, nous vous rendons l'acompte, sans condition.

° **A partir du 1er avril 2024**, l'acompte sera encaissé, sauf si votre place est réattribuée.

Nous nous réservons le droit d'annuler le stage en dessous de 5 participant-es inscrit-es

Dans ce cas, votre acompte vous sera restitué.

Règlements du stage :

(tout compris, hébergement, repas et fournitures) : **285€**

Le solde du stage soit 185€ vous sera demandé a votre arrivée.

Pour venir :

A 15 minutes de Romans-sur-Isère, à 20 minutes de Saint Antoine l'Abbaye et du palais idéal du facteur cheval.

A 35 minutes de la Gare TGV de Valence et de la sortie Tain l'Hermitage de l'A7.

Ferme en galets sur le bord de la route entre les villages de Reculais et Le Chalon (à 2km de Reculais et 900m du Chalon).

Quand on vient de Romans sur Isère, aller en direction de Mours Saint Eusèbe, traverser tout droit le village en direction de Peyrins, traverser Peyrins et à la sortie du village prendre la direction Hauterives (tout droit). Faire quelques kilomètres et guetter sur votre droite un Hotel -Auberge nommé Le Pont du Chalon, tourner à droite devant l'auberge direction Le Chalon. Passer le village de Reculais et à la sortie de Reculais compter 2 km au compteur environ et nous sommes sur le bord de la route à droite.

Attention pour les **GPS de voiture** : taper "bourret" et non pas "795 route des Tilleuls"

Si vous êtes perdu-es Tél: 04 75 47 64 50

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, votre tablier pour la cuisine et vos couteaux préférés

Les dernières informations seront communiquées 2 semaines avant le stage

Date et Signature :