



## Week-end « Reconnaître, cueillir et cuisiner les plantes sauvages » à Riec/Belon

avec **Viviane Carlier**, Conseil en herboristerie, diplômée de l'Ecole  
des Plantes C.Boisvert, spécialiste des plantes sauvages et de leurs usages.

**les 11 et 12 avril 2015**

à La Mouette Rieuse en **Riec/Belon** (29),  
*espace de réflexion, de ressourcement et de créativité*  
du samedi 9H30 au dimanche 17H

*Jour 1* : Matinée récolte des plantes sauvages comestibles du  
bord de mer.

Vous apprendrez à les identifier, les cueillir et à connaître  
les risques de confusion avec des plantes toxiques.

Pique-nique tiré du sac.

Après-midi cuisine.

Soirée dégustation et vidéo-conférence :  
« plantes toxiques ou comestibles ? ».



*Jour 2* : Principes de base de la gastrobotanique, cueillette  
sauvage des jardins et talus.

Cuisine et dégustation de notre récolte.

Puis un récapitulatif de toutes les plantes rencontrées avant le  
départ !

Renseignements et réservation :

Viviane Carlier, 06 67 39 00 26, ou [vivianeherbo@gmail.com](mailto:vivianeherbo@gmail.com)

Coût pédagogique du stage : 200 € sur réservation (Places limitées)

Possibilité de commande des pique-niques du midi, de chambres sur place ou de conseil pour  
hébergement

Scop Chrysalide, n° SIRET : 443 903 562 00041, enregistrée formation professionnelle sous le n° 53 29 08 123 29

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État