



ATELIER CUISINE



"Cueillette vagabonde et cuisine buissonnière"

Dates 2026

55€

- Samedi 26 Septembre
- Samedi 12 Décembre
- Samedi 17 Octobre
- Samedi 14 Novembre

Spécial Noël
à 68€

"Sous réserve d'impondérable"

Vous serez accueillis par Peggy, qui seront également disponible pour vos réservations.

La cueillette et la démonstration seront ensuite assurées par le chef Romain

DÉROULEMENT :

Vers 8h30 :

Romain est heureux de vous accueillir sur le lieu de cueillette où vous visualiserez les plantes sauvages dans leur milieu naturel. Observation en détail de la plante (forme, couleur, goût, détails de reconnaissance...). Conseils de cueillette dans le respect de la plante et l'environnement.

Vers 10h30 :

Accueil au restaurant par Peggy autour d'une boisson. Distribution des recettes et des fiches plantes vues à la cueillette.

Vers 10h45 :

Romain, en tant que chef de cuisine, et Hugo vous montreront comment transformer ces « simples herbes » en plats savoureux et délicats.

Vers 12h30 :

Dans une joyeuse ambiance de partage, et nos sens éveillés, vous dégusterez ensemble le résultat de ce travail matinal. Nous nous séparerons vers 15h, les papilles réjouies par cette nouvelle expérience.

Afin de bloquer votre réservation pour un atelier, une empreinte bancaire vous sera demandée.

En cas d'annulation de votre part au cours des 10 jours précédant cet atelier, 30€ vous seront prélevés

Boissons en supplément

En cas de mauvais temps l'Atelier est maintenu, Romain se charge des cueillettes la veille et propose la reconnaissance des plantes du panier ou une animation ciblée sur un thème.

Vous pouvez visualiser une vidéo de notre premier Atelier sur notre site internet.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DU LUBERON

04.90.72.37.55
<http://www.latelierlartdesmets.fr>
contact@latelierlartdesmets.fr
restaurant L'ATELIER L'ART DES METS
500 ROUTE DE ROBION - 84300 LES TAILLADES



Bib Gourmand