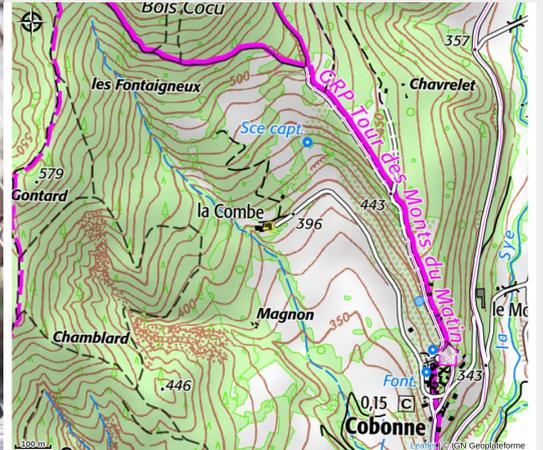


Cuisine sensible



Crédit photo : (Kevin Simon)



Pour découvrir les saveurs de la nature avec les cours de cuisine sauvage ou vous initiez à la cuisine végétarienne. Réalisation d'un repas complet que nous dégustons ensemble. Les enfants sont les bienvenus !

Infos pratiques

Categorie : Pleine Nature

Description

Plusieurs formules au choix :

Atelier de cuisine sauvage de 10h à 13h

Après une présentation des plantes sauvages comestibles du moment, nous passons en cuisine pour préparer un repas complet et nous le dégustons ensemble.

Idem avec un cours de cuisine végétarienne : Pour diversifier sa façon de cuisiner, découvrir de nouveaux aliments, se faire plaisir avec de nouvelles saveurs... il y a de nombreuses raisons pour cuisiner végétarien !

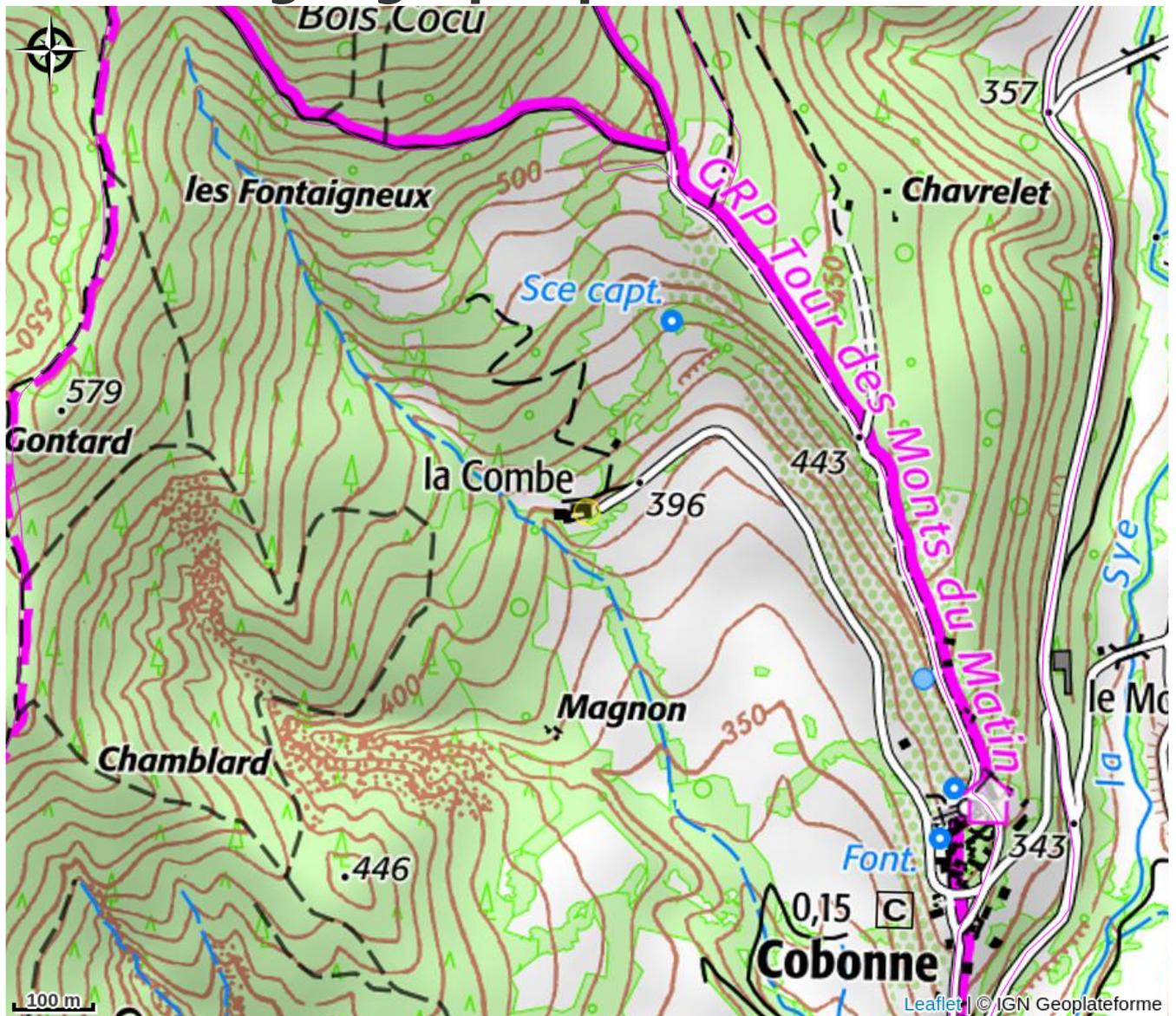
Une journée de 10h à 16h30.

Atelier de cuisine le matin et repas (cf ci dessus) puis l'après-midi je vous propose une balade sensible en extérieur. L'idée est de se rapprocher de la nature grâce à des exercices très simples autour des sens. On finit cette balade en confectionnant un carnet d'empreinte de végétaux pour garder une trace poétique et sensible de ce moment.

Tarif 60€/pers (repas et fournitures inclus)

Les cours de cuisine ont lieu dans mon atelier à Cobonne ou ailleurs sur demande.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/03 au 31/10, tous les jours.

Tarifs:

Adulte : de 45 à 60 € (Cours de cuisine + dégustation sur place durée 3h).

Le tarif comprend le repas.

D'autres propositions à découvrir en visitant le site internet.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Val de Drôme le 03/01/2024

Contact

370 Combet

26400 Cobonne

Tél. 07 68 56 66 89

cuisinesensible@outlook.fr

<https://www.cuisinesensible.fr>