

Entre Sel et Tourbe



Crédit photo : (entre sel et tourbe)

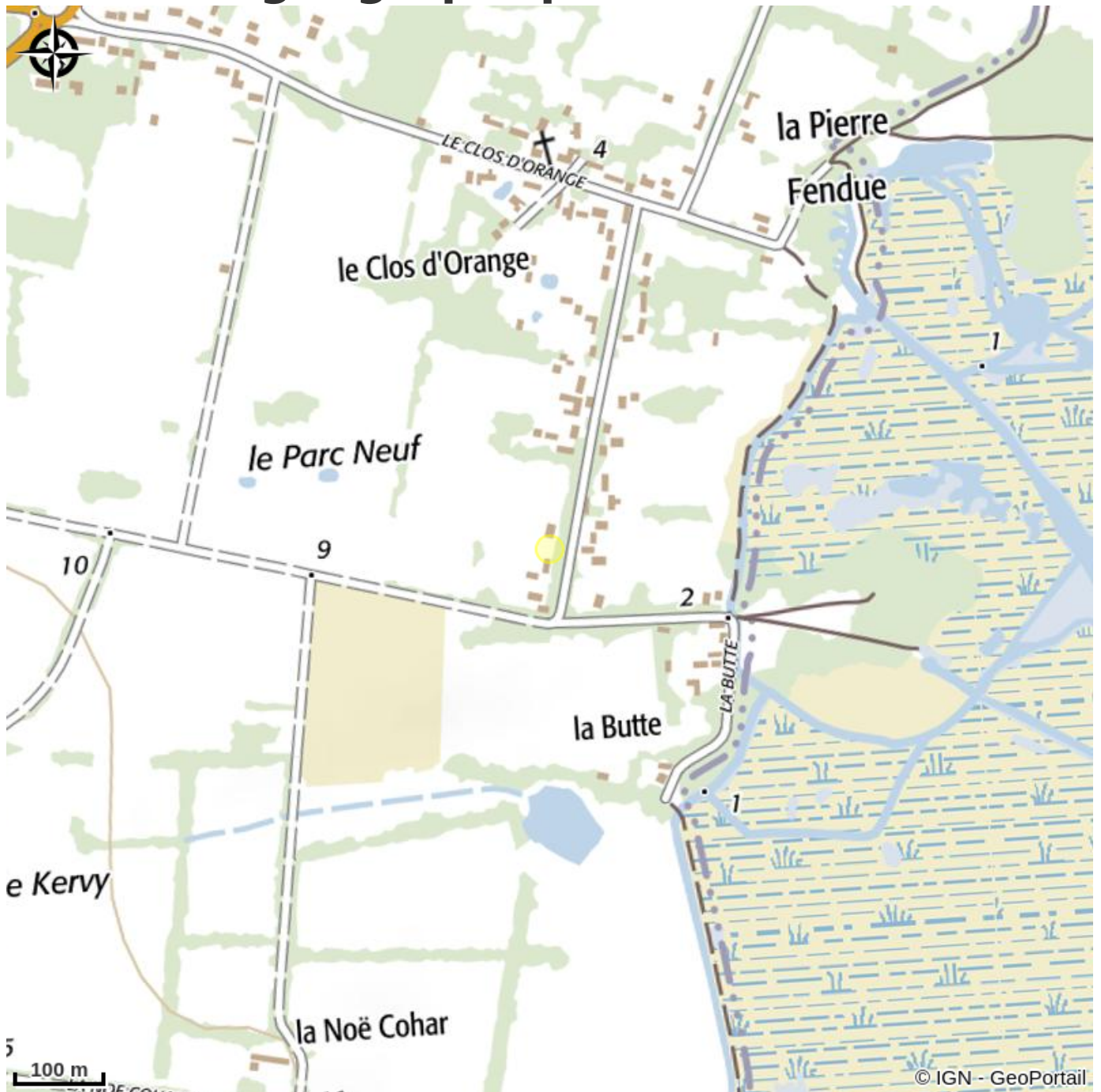
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Découvrez les plantes sauvages pendant vos vacances avec un atelier cuisine ! Avez-vous déjà songé à cuisiner les plantes qui vous entourent ? Ces mauvaises herbes qui poussent tout autour de vous ne sont pas toutes si mauvaises ! Il suffit de savoir les identifier et vous découvrirez de nombreuses nouvelles saveurs à cuisiner autour de vous au travers de ces plantes et algues comestibles et sauvages ! Alors pourquoi ne pas profiter d'un séjour en Loire Atlantique pour passer d'agréables moments à découvrir la nature ? Quel plaisir de flâner le long des chemins côtiers de la côte sauvage à admirer les humeurs de l'océan, de s'arrêter observer le paludier ramassant délicatement la fleur de sel à la fin d'une journée ensoleillée dans les marais salants de Guérande ou encore d'observer les oiseaux dans la réserve du parc de Brière à Saint Joachim! Mais saviez-vous que c'était là le meilleur des marchés bio à portée de la main ? Vous aimez savoir ce que vous mettez dans vos assiettes? Vous aimez manger sainement et simplement? Vous aimez prendre le temps de découvrir des lieux? Vous aimez les activités originales? Alors venez partager avec nous un moment inoubliable qui vous servira pour longtemps : un atelier découverte de la cuisine sauvage !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

512 La Butte de Bombardant

44410 SAINT-LYPHARD

floriane1212@yahoo.fr

<https://entreselettourbe.com/>