



Domaine du Rayol  
Le Jardin des Méditerranées

# ATELIERS & FORMATIONS

## La cuisine des plantes sauvages

Samedi 28 avril 2018



### Public

Cet atelier s'adresse aux cueilleurs et aux amateurs de cuisine sauvage...

### Intervenants

#### **Aurélia LEROUX**

Guide naturaliste, responsable pédagogique du Domaine du Rayol. Second de cuisine au Café des Jardiniers en 2014.

#### **Christophe PINEL**

Chef Cuisinier, fortes sensibilités à la cuisine du monde. Chef au Café des Jardiniers de 2011 à 2014.

### Les plus

Tarif privilège sur les articles et les ouvrages en vente à la Librairie des Jardiniers.

### Objectif

Découvrir les principales espèces sauvages comestibles qui nous entourent et apprendre à les cuisiner. De la cueillette à la cuisine : identification, recommandations, recettes, démonstrations du Chef et dégustation.

### Programme

#### **Sur le terrain :**

Notions de botanique simplifiées aidant à l'identification.  
Les critères de reconnaissances, les précautions à prendre.  
Notion de cycle de vie, les différents stades : stade feuillé avant floraison, floraison, fructification.  
Les principales plantes toxiques.

#### **Au cœur du Jardin des Méditerranées**

Recherche des espèces comestibles présentes.  
Observation des milieux de vie de ces espèces (prairies, cultures, maquis, rochers...).

Utiliser les modes de reconnaissances : observation visuelle, odorat, goût et approche botanique.

#### **En cuisine :**

Préparations et dégustation.

### Matériel à apporter

Équipement (chaussures, vêtements) adapté à la saison.  
Appareil photo

### Matériel fourni

Matériel de cuisine, tablier.

**Durée de la formation :** 1 jour (7 heures)

### Informations et inscriptions

Contactez notre service réservation :  
Tél. : 04 98 04 44 02 - E-mail : [reservation@domainedurayol.org](mailto:reservation@domainedurayol.org)  
ou consultez notre site Internet : [www.domainedurayol.org](http://www.domainedurayol.org)