

Ethnobotaniste : Mélilot Nature avec Isabelle Bruet
Osiériculteur-Vannier : L'Oseraie du Possible avec Hugues Paillet
Lieu : Eourres 05300



Vannerie & Plantes Sauvages



L'Ethnobotanique utilise - de façon raisonnée et astucieuse - les ressources végétales. Elle met en rapport la plante avec l'homme et toutes les utilisations qu'il peut en faire : se nourrir, se soigner mais aussi se vêtir, se protéger, se déplacer et fabriquer des objets, ustensiles pour faciliter sa vie quotidienne. Il est bien évident que l'osier fait partie intégrante des plantes utilisées à travers les siècles comme bien d'autres.

« Mélilot Nature » et « L'Oseraie du Possible » vous proposent deux journées et demie où les plantes sauvages sont à l'honneur. Venez vivre une vannerie qui vous ressemble et créer en compagnie de Hugues-Mircea Paillet. Diplômé de l'école nationale, il vous accompagnera pas à pas dans le tressage de votre panier à cueillette.

L'ethnobotaniste Isabelle Bruet vous fera découvrir sur le terrain (à Eourres village d'alternatives), des plantes sauvages comestibles, que vous remettrez en œuvre pour un repas plein de délices.

Nombre de stagiaires : maximum 10
Horaire : samedi 14h-18h / dimanche 9h-17h / lundi 9h-16h30
Date 2012 : 28-29-30 Avril



Programme }}}

1. Vendredi

§ Présentation du saule-osier et des plantes sauvages à tresser : 14h-15h l'oseraie du possible

- Le métier d'osiériculteur, notre culture en biodynamie
- Mise en valeur de la matière première : osier-vivant, vannerie sauvage

§ Début de la mise en œuvre de votre petit panier à cueillette : 15h-18h l'oseraie du possible

- Réalisation de l'armature (confection d'un œil de Dieu avec support pédagogique)
- Mise en œuvre des arceaux et début du tressage (clôture en brins perdus)

2. Samedi

§ Finir son panier à cueillette : 9h-13h l'oseraie du possible

- Finition de la clôture (remplissage de l'armature)
- Finalisation avec l'épluchage des brins qui dépassent

§ Sortie reconnaissance des plantes sauvages sur le terrain : 14h-17h mélilot nature

- Accent mis sur «les plantes à manger», cueillette dans son panier
- Quelques notions de botanique et de phytothérapie.

3. Dimanche

§ Conseils et mise en œuvre : 9h-13h mélilot nature

- Présentation de livres références et conseils pour se constituer une bibliothèque de base
- Préparation et mise en scène du repas plantes sauvages pris ensemble le midi

§ Un moment d'échange et de partage : 14h-16h30 mélilot nature

- Mise en pot de deux petites préparations à emporter : chutneys de saison et une surprise !
- Remise du dossier recettes, derniers conseils pour mettre en pratique la cuisine sauvage chez soi

Tarif 180 € 2 jours 1/2

Payable par chèque à la réservation. En cas de force majeure le chèque vous sera retourné.

Réservation : 04.92.43.49.03/06.34.22.89.99

<http://melilotnature.pageperso-orange.fr>

www.eourres.fr

Tarif comprenant

- Le stage avec deux professionnels
- L'osier, les outils, les fiches techniques
- Un support vidéo (amenez votre clef USB)
- Un plat sauvage surprise le samedi midi
- 1 repas complet plantes sauvages le dimanche
- Vos conserves réalisées durant le stage
- Un dossier recettes

Tarif ne comprenant pas

- L'hébergement
- Les repas du vendredi et samedi

Hébergement : Sur Eourres, plusieurs possibilités : campings, gîtes de charme, chambres d'hôtes, gîtes de groupe. Consultez-nous.

Restauration : Apportez vos spécialités, vos ingrédients (de préférence végétariens) : le samedi midi, ils seront remis en œuvre et partagés pour un repas plein de saveurs.