

CYCLE

PLANTES

AROMATIQUES



2023

JEUDI 4 MAI

Show culinaire autour des plantes aromatiques

Carte blanche au chef Ambroise Voreux, chef du restaurant La cabane à Matelot (Bréhémont), qui nous embarquera pour une soirée où les plantes aromatiques seront à l'honneur : infusions, condiments, sauces et huiles vertes, les plantes aromatiques vont vous surprendre !

VENDREDI 26 MAI

Ateliers-découvertes autour des plantes aromatiques en cuisine, Tartinades printanière

Basilic, persil, coriandre, ciboulette, ail des ours, roquette, estragon, venez découvrir des associations étonnantes pour réaliser des tartinades printanières végétales aux accents de vacances. Effet garanti pour vos apéritifs !

SAMEDI 3 JUIN

Ateliers-découvertes autour des plantes aromatiques en cuisine, Délicieuses confitures

Sur vos tartines du matin ou en accompagnement de vos préparations culinaires, les confitures de tradition apportent une touche supplémentaire. Mais qu'en est-il de ces confitures où les plantes aromatiques s'invitent à la composition ?

JEUDI 8 JUIN

Dégustation commentée Les plantes aromatiques

Venez découvrir la variété de produits issus de l'activité de transformation des plantes à parfums, aromatiques et médicinales des Jardins du Cabri. Une expérience sensorielle à ne pas manquer !

SAMEDI 17 JUIN

Dégustation commentée Les plantes au quotidien pour se sentir bien

Les plantes ont mille usages, venez découvrir comment les utiliser au quotidien pour entretenir votre santé, améliorer votre tonus, votre digestion, votre sommeil... En tisane, sirop, teinture mère, macérat ou dans votre cuisine, ces bonnes herbes vous rendront service tout au long de l'année.

VENDREDI 23 JUIN

Ateliers découvertes autour des plantes aromatiques, Sirops et aromates

Sandrine Boileau vous présentera son activité de production de plantes aromatiques et médicinales, à travers une dégustation de différents produits, afin de découvrir les utilisations possibles des plantes aromatiques en cuisine.