

Jura Escapades en deux mots

Agence et atelier créatif d'escapades, nous sommes spécialisés dans la conception et l'organisation de programmes sur mesure dans la région du Jura.

Notre démarche est celle d'un artisan soucieux d'innover et de se perfectionner sans cesse en conservant une dimension humaine et conviviale.



INFORMATION | INSCRIPTION

Jura Escapades
Rue de la Côte 31
2340 Le Noirmont
www.jura-escapades.ch

Tél. 032 953 16 00
Mobile 079 771 63 58
contact@jura-escapades.ch

Nous nous réjouissons de vous accueillir

créateur d'évènements
juraescapades

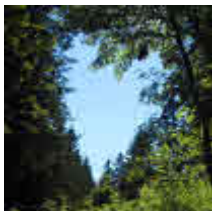
Week-end plantes sauvages comestibles



NOUVEAU
Franches-Montagnes

Invitation à explorer **une**
contrée végétale et gourmande

Redécouvrez les vertus, la noblesse et la saveur des ``mauvaises herbes`` de nos contrées



Avant la naissance de l'agriculture, l'homme primitif tirait sa subsistance de la nature par la chasse et la cueillette. Nos ancêtres nomades détenaient un savoir précieux sur les vertus alimentaires et médicinales des plantes qui l'entouraient. De nos jours, ce savoir a été oublié au profit d'une consommation industrielle. Mais en tout homme sommeille un cueilleur primitif.



Le temps d'un week-end nous vous invitons à quitter le bal des tondeuses et des tracteurs qui façonnent chaque nouvelle saison nos paysages modernes pour explorer des contrées sauvages et naturelles emplies d'herbes folles. A savoir l'immense étendue forestière des Côtes du Doubs dans les Franches-Montagnes.



En compagnie d'une spécialiste apprenez à remettre un nom sur une multitude de plantes sauvages généralement regroupées avec ignorance et mépris sous le terme de ``mauvaises herbes``. Vous serez surpris de redécouvrir les qualités nutritionnelles et médicinales de ces plantes.



Ce week-end, loin d'un cours théorique abstrait, se veut une invitation au voyage pratique, à une expérience ou un art de vivre autrement au contact de la nature. Vous y apprendrez à reconnaître et cueillir avec respect les plantes en pleine nature, mais aussi à les cuisiner de manière gourmande. De quoi surprendre votre palais avec une myriade de saveurs nouvelles.



Après ces deux jours, fort est à parier que vous ne porterez plus le même regard sur le monde végétal qui nous entoure. Nos contrées sauvages, au-delà d'un havre de paix, vous apparaîtront comme un vaste garde-manger empli de gourmandises. De quoi redonner ses lettres de noblesse aux herbes folles qui nous ``envahissent`` et qui, vous pourrez le constater, sont des plus savoureuses malgré leur sobriquet.

Cueillette et gastronomie sauvage dans les Franches-Montagnes

Cueillette en pleine nature

- Recherche et identification de plantes sauvages
- Etude de leurs propriétés alimentaires et médicinales
- Art de la cueillette dans le respect de la nature
- Confection d'un herbier personnel

Gastronomie sauvage

- Découverte de recettes savoureuses et originales
- Confection en groupe d'un menu gourmand avec les plantes récoltées
- Partage et dégustation des plats formant le ``repas sauvage``
- Repas sauvages prévus le samedi soir et le dimanche midi

Cuisine et nuitée dans un site unique

Le point d'ancrage du week-end est une grande bâtisse isolée située en pleine forêt au bord du Doubs, équipée notamment avec une cuisine et un réfectoire pour l'atelier de gastronomie sauvage, ainsi que de 4 chambres dortoirs et d'un grand sanitaire avec lavabos, WC et douches. Le lieu est réservé en exclusivité pour les participants du week-end.

Infos utiles:

Le week-end se déroule du samedi 10h au dimanche 17h avec nuitée sur place
Le nombre total de participants est limité à 15 personnes pour garantir la qualité
Ateliers de cueillette et de gastronomie sauvage animés par Françoise Marmy

Passionnée par la nature Françoise Marmy anime des stages de plantes depuis plus de vingt-cinq ans en Suisse et en France. Elle a développé une connaissance profonde de la nature et de sa flore au cours de multiples randonnées et voyages botaniques. Elle s'est notamment formée auprès de l'ethnobotaniste François Couplan. Elle a également suivi les cours de l'École de plantes médicinales ``Homme et Nature sans frontières`` pendant trois ans. Les plantes font partie de son art de vivre quotidien tant sur le plan culinaire que médicinal.

