



ATELIER

GASTRONOMIE ET
TERROIR

Cuisine à quatre mains

Seuilly

Cet atelier vous permet de passer un moment gourmand. Éveillez vos papilles, humez, contemplez, ouvrez grand vos oreilles, malaxez ! Tous vos sens sont mis en mouvement pour cuisiner ensemble un goûter étonnant.

CONTACT

Organisé par : Centre permanent d'initiatives pour l'environnement Touraine-Val de Loire

☎ 02 47 95 93 15

DATES & HORAIRES

16 AVR. 2020

De 14:00 à

16:30

TARIFS

| | |
|---|------------------------------|
| 6€ ADULTE | 4€ MOINS DE 12 ANS |
| 16€ FORFAIT FAMILLE (2 ADULTES ET 2 ENFANTS DE - 12 ANS) | Gratuit ADHÉRENT |

INFORMATIONS PRATIQUES

Réservation : Obligatoire

Les prochains événements



**Visite d'une
production
d'osier**

SORTIE

SAVOIR-FAIRE

Saché

L'osier de Gué Droit

Découvrez le métier
d'osiericulteur vannier.



**Ateliers
tressage : de
l'osier au panier**

ATELIER

SAVOIR-FAIRE

ATELIER

Azay-le-Rideau

Plume & brin d'osier
Après une présentation



**Observation
publique du ciel
nocturne**

SORTIE

NOCTURNE

Rou-Marson

**Association des
astronomes amateurs
du Saumurois**

Venez nous
rejoindre pour observer



**Stage tressage
d'osier vivant**

STAGE

SAVOIR-FAIRE

Saché

L'osier de Gué Droit

Découvrez le tressage
de l'osier vivant, encadré
par des professionnels
passionnés du tressage

Qu'est-ce que l'osier ?
Comment ça pousse ?
Ce qu'on en fait ? Vivez
une expérience unique
au milieu des...

de la culture et de la
préparation de l'osier,
glissez-vous dans la
peau d'un apprenti
vannier. L'initiation au
tressage (dès 3...

le ciel avec des
téléscopes. Nous serons
heureux de vous faire
partager notre passion
et de répondre à toutes
vos...

et de l'osier. La journée
ou demi-journée de
stage...
