



SORTIE

GASTRONOMIE ET
TERROIR

Cuisinez sauvage !

Seuilly

Partez en balade aux alentours de l'abbaye pour dénicher quelques plantes comestibles. Cette cueillette nous permettra de dévoiler les vertus culinaires de ces plantes sauvages. Après avoir mis la main à la pâte, vous aurez l'occasion de déguster vos recettes.

DATES & HORAIRES

19 SEP. 2020

De 14:30 à 17:00

CONTACT

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

☎ 02 47 95 93 15



PARC NATUREL RÉGIONAL
LOIRE-ANJOU-TOURAIN

TARIFS

6€

ADULTE

4€

ENFANT

Moins de 12 ans

16€

FORFAIT FAMILLE

2 adultes et 2 enfants de - 12 ans

Gratuit

ADHÉRENT

INFORMATIONS PRATIQUES

Réservation : Obligatoire

Pratique : Adapté aux familles

Les prochains événements

23 FÉV. 2025



**Stage tressage
d'osier vivant**

STAGE

SAVOIR-FAIRE

Saché

L'osier de Gué Droit

Découvrez le tressage de l'osier vivant, encadré par

26 FÉV. 2025



**Un panier,
comment ça
pousse ?**

SAVOIR-FAIRE

RANDONNÉE

Villaines-les-Rochers

Plume & brin d'osier

27 FÉV. 2025



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

ATELIER

SAVOIR-FAIRE

ATELIER

Azay-le-Rideau

Plume & brin d'osier

28 FÉV. 2025



**Soirée
d'observation du
ciel nocturne**

SORTIE

NOCTURNE

Saumur

Association des
astronomes amateurs du

des professionnels
passionnés du tressage et
de l'osier. La journée ou
demi-journée de stage...

Découvrez la face cachée
d'un panier en suivant le
cheminement d'un brin
d'osier de sa culture à sa
transformation. Visite d'une
oseraie, rencontre en...

Après une présentation 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...

Saumurois

Observation du ciel
nocturne avec instruments
et animateurs dédiés.
