

Conférence déjeunatoire

Les plantes sources de vie

Conférence de François Couplan
le 8 octobre 2014

pour un écotourisme responsable

L'association Baie de Somme –Zéro Carbone, Somme Tourisme et l'association des Logis de la Somme vous invitent à la conférence de François Couplan , Suivi d'un apéritif déjeunatoire Locavore préparé par les Chefs des restaurants de l'association Baie de Somme-Zéro Carbone.

Mercredi 8 octobre de 9h30 à 13h, en Baie de Somme, à Le Crotoy, Salle Eudel , à côté de la Mairie.

Invitation personnelle , veuillez nous retourner ce mail pour vous inscrire avant le 30 septembre (PAF 5€)

Les vertus alimentaires des plantes sauvages

François Couplan, ethnobotaniste (Docteur ès-Sciences) et écrivain, enseigne les utilisations des plantes depuis plus de trente-cinq ans en Europe et en Amérique sous forme de conférences et de stages pratiques sur le terrain. À sa formation scientifique, il joint une expérience approfondie du travail de terrain sur les cinq continents, où ses recherches l'ont mené à étudier les rapports entre le végétal et l'homme.

Il travaille internationalement avec des restaurateurs de renom, à qui il apprend à utiliser les végétaux méconnus afin de favoriser leur créativité culinaire.

Conférence «Les plantes source de vie...Les vertus alimentaires des plantes sauvages»

Venez découvrir les étonnantes vertus des plantes qui nous entourent. Elles peuvent nous nourrir, nous soigner, nous inspirer, comme elles l'ont fait pendant des millénaires pour ceux qui nous ont précédé sur cette terre. Cessons de refuser les cadeaux de la nature et partons battre bois et campagnes.

De grands restaurateurs n'hésitent pas à cuisiner des plantes sauvages, avec un franc succès. Les nombreuses plantes sauvages que vous découvrirez lors de cette conférence sont riches en saveurs et leurs vertus nutritionnelles méritent d'être mieux connues. Elles vous permettront de varier le contenu de votre assiette. Source de vie, les plantes qui nous entourent peuvent également être une source de plaisirs sans cesse renouvelés.

Au final, les plantes nous proposent l'ouverture à ce qui nous entoure, aux autres et à nous-mêmes. Elles nous invitent à trouver notre juste place au sein de l'Univers et peuvent nous donner d'efficaces pistes de réflexion et d'action pour répondre aux graves problèmes auxquels l'humanité se trouve aujourd'hui confrontée.

Dégustation des plantes de et autour la baie de Somme

Les lundi 6 et mardi 7, François Couplan sera présent en Baie de Somme pour une formation organisée par l'association Baie de Somme-Zéro Carbone et destinée aux Chefs de cuisine , membres de l'association.

Au fil de ces 2 jours, entre cueillette dans la baie , à l'Herbarium , **les Chefs de cuisine** s'enrichiront de discussions et d'échanges autour de notions simples de botanique et de connaissances des plantes locales comestibles, afin d'enrichir les saveurs gustatives de leurs créations culinaires

L'école professionnelle d'hôtellerie de Rue leur ouvre ses portes , afin que les 10 Chefs inscrits à cette formation concoctent, en collaboration avec les élèves, des **suggestions Locavore « sauvages et florales »** , que vous pourrez découvrir et déguster à l'issue de la conférence.

BAIE DE SOMME
ZeroCarbone
.org

pour un écotourisme responsable

Contact : Dominique Ferreira da Silva
contact@baiedesomme-zero-carbone.org
T +33 (0)6 80 88 64 26
www.baiedesomme-zero-carbone.org

Somme tourisme
Agence de développement et
de réservation touristiques



Contact : Aurélie Wallet
a.wallet@somme-tourisme.com
T +33 (0)3 22 71 22 71
www.somme-tourisme.com

Nous remercions Madame le Maire du Crotoy pour la mise à disposition de la salle Eudel