Les plantes sources de vie
6,7 et 8 Octobre 2014
pour un écotourisme responsable

La formation de l'ethnobotaniste François Couplan pour l'association Baie de Somme - Zéro Carbone s'est finalisée avec un franc succès tant professionnel qu'humain.

BAIEDESOMME Zero Carbone .org
pour un écotourisme responsable

Les chefs de cuisine de l'association, les élèves du lycée du Marquenterre de Rue et les invités à la conférence de François Couplan sur «Les plantes source de vie...Les vertus alimentaires des plantes sauvages» se sont régalés de ces échanges et des plats de l'apéritif déjeunatoire Locavore réalisés au cours des deux jours de formation

Lundi 6 Octobre 2014

Cueillette dans la Baie d'Authie et Baie de Somme avec les chefs de cuisine membres de l'association et avec François Couplan.

Discussions et échanges autour de notions simples de botanique et de connaissances des plantes locales comestibles afin d'enrichir les saveurs gustatives et de déclencher nos créations culinaires.

Mardi 7 Octobre 2014

Visite de l' Herbarium à Saint Valery sur Somme avec les chefs de BS- ZC et les élèves du Lycée Professionnel du Marquenterre à RUE (80) pour découvrir les étonnantes vertus des plantes qui nous entourent.

S'en est suivi d'une démonstration culinaire au lycée du Marquenterre :
Suggestion Locavore "Sauvages et Florales"

Mercredi 8 Octobre 2014

Conférence de François Couplan sur «Les plantes source de vie...Les vertus alimentaires des plantes sauvages» organisée par l'association Baie de Somme-Zéro Carbone en collaboration avec Somme Tourisme et Logis de France

Suivi de l'apéritif déjeunatoire Locavore "Sauvages et florales" préparé par les Chefs de cuisine de l'association