

STAGE « Cueillette et Cuisine d'Algues »

Date : **Dimanche 22 Mai 2016**

Horaires : 9h30 à 21h

Lieu : **Nevez**



Apprendre à reconnaître et cuisiner les algues !

Objectifs :

- Connaître les règles de cueillette sauvage sur l'estran
- Reconnaître des algues comestibles et pratiquer une cueillette
- Réaliser des recettes de cuisine à base d'algues



Animation :

1 spécialiste des algues et du plancton (Simone Grass, Cap Vers la Nature) + 1 cuisinière (Marina Vasseur) + 1 intervenante de l'Association Al'Terre Breizh

Nourriture :

Les ingrédients sont issus majoritairement de produits de saison, locaux et exempts de pesticides.

Tarifs :

Normal : 75€ + 10 € d'adhésion à l'association Al'Terre Breizh

Réduit : 45€ + 5 € d'adhésion

Couple : 120€ + 15 € d'adhésion

Inclus : 2 repas (midi et soir) + livret pédagogique

✂

Inscription : Complétez et renvoyez le bulletin ci-dessous

Je souhaite m'inscrire au stage «Reconnaître et Cuisiner les Algues» à Nevez le 22 Mai 2016

Tarif normal

Tarif réduit

Tarif couple

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Courriel :

Je possède une assurance en responsabilité civile

Oui

Non

Signature :

Merci d'accompagner votre inscription d'un chèque de 20 € d'arrhes (à l'ordre de Al'Terre Breizh), le solde étant payable au démarrage du stage