

Cuisinons les algues sauvages !



Après une présentation des algues et de leurs bienfaits, c'est un instant cuisine qui vous attend pour apprendre à confectionner des mets simples et originaux avec ces légumes de mer. Vous découvrirez quelques subtiles mélanges gastronomiques en associant les algues avec des produits du quotidien. Dégustation collective en fin d'atelier. Les participants repartent avec leur préparation. Places limitées.

Jeudi 14 février – 10h à 11h45

Mercredi 27 février – 10h à 11h45

Bouaye (Maison du Lac)

Dans le cadre de la journée mondiale des zones humides !

20€ adulte

Contact et réservation

ECHOS NATURE

06 86 59 38 90

06 71 48 50 23