

La Plaine-sur-Mer

LES ALGUES, DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE !

En quelques mots...


La plupart d'entre nous n'ont pas grandi dans une famille où les algues sont habituellement au menu. Se mettre à en cuisiner, c'est franchir le pas vers un nouveau monde.


Après une visite de terrain assurée par un guide nature professionnel, c'est un instant cuisine qui vous attend pour apprendre à confectionner des mets simples et originaux avec ces légumes de la mer...

Vous découvrirez quelques subtiles mélanges gastronomiques, en associant les algues avec des produits de tous les jours. Place à la créativité!


 Lieu-dit La Tara
44770 LA PLAINE-SUR-MER

 HENNENFENT Julie
LEROUX Vincent

 06 71 48 50 23
06 86 59 38 90

 julie@echosnature.fr
vincent@echosnature.fr

Modalités de la prestation

- **Type de circuit** : balade sur estran rocheux
- **Type de prestation** : visite guidée suivi d'un atelier cuisine
- **Niveau de difficulté** : 
- **Période** : de mars à octobre
- **Groupe** : de 2 à 15 adultes pour un Guide
- **Durée** : environ 3 heures
- **Tarif** : 390€
- **Équipement à prévoir** :
 - Bottes ou chaussures pour aller dans l'eau
 - Seau, ciseaux pour couper des algues
 - Tenue vestimentaire adaptée (coupe-vent...)
 - Contenants pour rapporter des préparations