

Trans'Forme vous présente

« L'ortie dans tous ses états »
Cycle d'atelier « L'herboriste en cuisine »

Dimanche 18 avril 2021 de 10h à 15h



« Faut pas pousser mémé dans les orties ! »

Et si on s'aventurait plutôt dans les orties pour les découvrir ?

On dit souvent « Qui s'y frotte s'y pique ! », mais je dirais plutôt qui s'y frotte, s'y soigne ! Cette plante très commune que certains ont envie de faire fuir de leur jardin est en réalité une grande dame qui mériterait d'être connue de tous. Son aspect « piquant » en fait s'éloigner certains, mais elle nous révèle ses secrets dès qu'on apprend à la connaître.

Envie d'en savoir plus sur notre amie *Urtica dioica* ? De devenir autonome en redevenant acteur de sa propre santé et de son alimentation. Je vous propose un atelier pour entrer dans son monde.

Au programme ?

- Aspects théoriques : reconnaissance botanique, utilisation thérapeutique et culinaire
- Pratique : cueillette, préparations d'herboriste et d'un repas autour de l'ortie
- Après l'atelier, moment convivial pour déguster nos préparations ensemble et partager nos expériences



INFOS & RESERVATIONS

Tout public. Aucun prérequis

Quand

Dimanche 18 avril 2021 de 10h à 15h

Animatrice de l'atelier

Aurore Motte, Herboriste diplômée - formatrice en herboristerie et amoureuse de la Nature

Je suis Aurore Motte, herboriste diplômée et formatrice en herboristerie ayant une vision holistique inspirée par l'âme des plantes et la sagesse de la Nature et de la Vie. Je vois les plantes comme des pourvoyeuses de vie qui nous éveillent à plus de conscience.

Dès ma plus tendre enfance, j'ai été plongée dans la nature et la cuisine. Après mes études en traduction, la vie m'a appelée à revenir à l'essentiel et à ce qui faisait vibrer mon être et le nourrissait en profondeur. Je me suis alors formée en phytothérapie à l'École des Plantes de Lessines et en herboristerie à l'IFAPME, mais c'est surtout en me promenant dans la nature et en transformant les plantes que j'ai appris le plus. Depuis, je continue d'apprendre et de me former dans le domaine des plantes, de l'alimentation, de la santé et de l'accompagnement de l'être humain.

Depuis mon adolescence, la vie m'a amenée à encadrer des groupes d'enfants, puis aujourd'hui d'adolescents et d'adultes. Je pratique l'herboristerie au quotidien depuis plus de 10 ans. Herboriste diplômée (2013), j'ai pratiqué le conseil en herboristerie pendant 2 ans comme conseillère en magasin. Depuis 2014, j'ai la chance d'être formatrice en herboristerie à l'IFAPME de Tournai où je peux partager mes connaissances avec de futurs professionnels et m'enrichir des échanges et des questionnements des étudiants.

Aujourd'hui, j'ai à cœur de partager et de faciliter la connexion entre le monde des plantes et celui des humains par l'animation de balades et d'ateliers d'herboristerie, de cuisine des plantes et de connexion avec le monde végétal.



Lieu

Trans'Forme asbl – Rue de Sclermont 691, 5300 Vezin

Tarif

55€ (ingrédients et notes comprises)

Les inscriptions sont effectives dès réception du montant total de l'atelier.

Le montant n'est ni remboursable, ni échangeable (sauf cas de force majeure)

A noter qu'en cas d'inscriptions insuffisantes ou d'événements indépendants de la volonté de l'organisation, nous nous réservons le droit d'annuler l'atelier contre remboursement ou report du montant sur un autre atelier. En cas d'absence du participant, le montant de l'inscription sera conservé.

Inscriptions

<https://forms.gle/NYB7gg9CgTUseEEKA>