Jeannette
Cueillette



Passionnée des plantes, j'en ai fait mon domaine de prédilection, jusqu'à en faire mon métier. Titulaire d'un doctorat en biologie végétale, je propose aujourd'hui des ateliers autour des plantes sauvages pour transmettre leurs usages, leurs saveurs et leur poésie.



Découvrez

NOS PRESTATIONS

Demi-journée
Cueillette & Dégustation

Partez en forêt à la ***découverte des plantes et herbes sauvages***, apprenez à les identifier et respectez leur milieu naturel. Explorez leurs ***saveurs et vertus***, puis découvrez comment les intégrer dans des pièces apéritives et assiettes préparées avec soin par le chef.

Dégustation gastronomique et livret inclus.

85€/pers. (min. 6 pers.)

Et si on allait plus loin ?

Autour de notre travail sur les plantes sauvages, nous proposons également différents formats :

Ateliers pour groupes et entreprises

Cours de cuisine gastronomique

Interventions pédagogiques

Nous pouvons intervenir à Malleval ou directement sur un lieu de votre choix.

Contactez-nous pour imaginer ensemble un format adapté.

Gautier
Wonner



Formé à l'Institut Paul Bocuse, j'ai ensuite travaillé dans des établissements étoilés. Ma cuisine s'inspire des expériences gastronomiques, où le végétal et le sauvage complètent une cuisine traditionnelle et réconfortante.

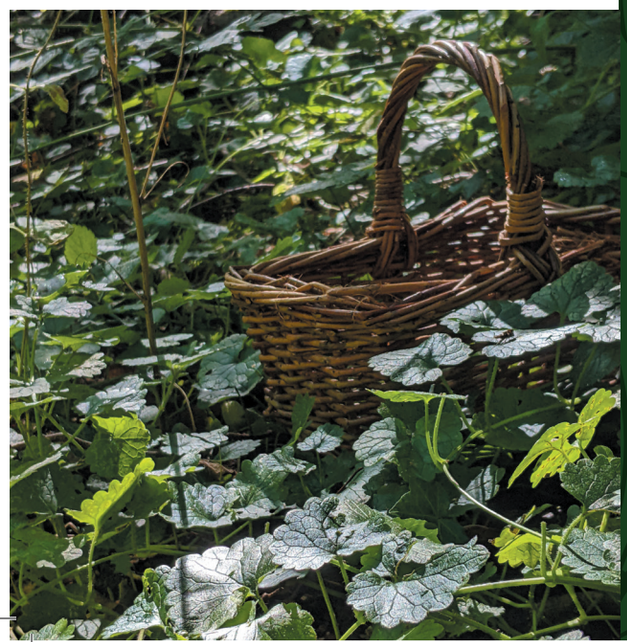


POURQUOI CHOISIR CETTE *expérience* ?

Une approche **ludique** et sensorielle pour apprendre à reconnaître les **plantes comestibles**.

La découverte de **lieux enchanteur** et préservé.

Une immersion **culinaire unique** entre nature et gastronomie



RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !

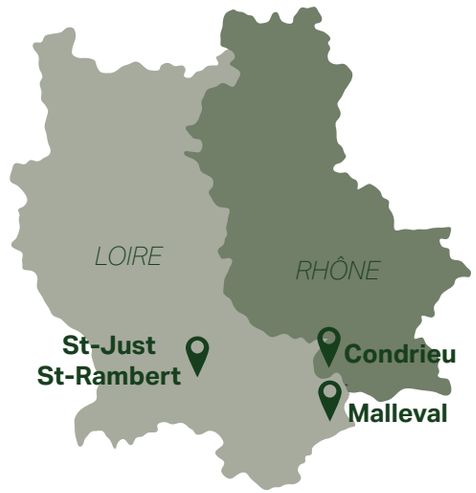
Gautier Wonner
07-70-35-03-65
gawonner@gmail.com
chefwonner.fr

Jeannette Cueillette
06-78-16-27-90
contact@jeannette-cueillette.fr
jeannette-cueillette.fr

Lieux

Nous avons actuellement 3 lieux à dispositions, tous unique en leur genre

Malleval 42520
Saint-Just-Saint-Rambert 42170
Condrieu 69420





Dégust' *cueillette*

IMMERSION SAUVAGE & GASTRONOMIQUE

