

Atelier

Stage cuisine sauvage, macérations et pharmacie familiale en forêt de Tronçais (Allier)

- [Alimentation](#)
- [Art et culture](#)
- [Bio](#)
- [Consommation](#)
- [Culture](#)
- [DIY](#)
- [Écologie](#)
- [Éducation populaire](#)
- [Flore](#)
- [Jardin](#)
- [Milieux naturels](#)
- [Nature](#)
- [Patrimoine naturel](#)
- [Santé-Environnement](#)
- [Vie quotidienne](#)
- [Biodiversité](#)

- 15/05/2026 > 16/05/2026
- Lieu-dit Le Pavillon, 03350 Le Brethon, France
03350 Le Brethon
France

- Organisé par :
Organisateur
[Le goût du sauvage](#)
- legoutdusauvage@gmail.com · [0782273182](tel:0782273182)
- <https://www.legoutdusauvage.com>
- Public :
Étudiants • Adultes • Famille • Élus • Enseignants • Salariés • Autres •
- Accessibilité :

Article déposé par Le goût du sauvage le ven 01/05/2026 - 19:27

☐ Venez découvrir les plantes sauvages et comment les utiliser sous forme de préparations culinaires et médicinales variées au sein de la majestueuse forêt de Tronçais.

☐ Au menu : botanique de terrain, art de la cueillette, gastronomie et macérations sauvages, pharmacie familiale, livres et ressources inspirants.

☐ Ce stage est plus qu'une parenthèse de ressourcement, une invitation concrète à leur faire plus de place dans notre quotidien et retrouver le goût du sauvage !

Vous serez accompagné par Charlie Braesch, animateur nature et formateur en ethnobotanique.

☎ Informations et réservation : 07 82 27 31 82

☐ Le lieu : Chez Patrick et Mintje

Le pavillon, 03350 Le Brethon

Possibilité de couchage en gîte partagé, en roulotte, en camping (en grange ou dehors)

☐ Date : du 15 au 16 mai 2026

Possibilité d'arriver le 14 en soirée et de repartir le 17 en matinée

☐ Horaires :

- 9h-12h matinée reconnaissance et cueillette

- 14h-16h30 après-midi atelier (macérations jour 1 et pharmacie familiale jour 2)

- 18h-21h gastronomie sauvage et repas !

- Soirée au coin du feu

☐ Tarif :

- Formation : 200€ (-10% avant le 31 avril)

- Nuitées entre 20 à 5€

- Possibilité de déjeuner le 15 mai pour 10€

☐ Les repas :

- Les petits-déjeuners et déjeuners sont à la charge des participants

- Les dîners font pleinement partie de la formation et sont préparés ensemble

☐ Tous les ingrédients sont végétariens et de qualité biologique

CONSULTEZ AUSSI

GRAINE ARA - Le réseau de l'éducation à l'environnement en Auvergne-Rhône-Alpes

<https://actu.graine-ara.org/agenda/stage-cuisine-sauvage-macerations-et-pharmacie-familiale-en-foret-de-troncais-allier>

Imprimé le 13 May 2026