L'école de la cueillette sauvage, cuisine et herboristerie

22 janv. 2027 (vendredi)
Mange ton sapin ! Cueillette et cuisine à thème
Vucherens · 9h–14h30

2 mars (mardi)
Atelier du pain au levain
Yverdon-les-Bains · 18h30–20h30

Mars–Septembre (samedis)
Balades botaniques
Région Yverdon-les-Bains · 14h–18h

Mars–Juin
Plantes sauvages, cuisine vivante et remèdes naturels
5 dimanches · refuges de Gros-de-Vaud, 9h30- 16h30

Mars–Septembre
Cours pratique d'herboristerie familiale
12 mercredis · Yverdon-les-Bains et Orbe · 18h–21h

5–9 avril (lundi–vendredi)
Stage Plantes sauvages
Orbe et environs · 10h–16h

10 avril & 22 mai (samedis)
Plantes sauvages et cuillères en bois
Vulliens · 9h–17h

16 avril (vendredi)
Festival de crêpes à la sauvageonne
Vucherens · Cueillette et cuisine à theme · 9h- 14h30

8 juin (mardi)
Atelier de lactofermentation
Yverdon-les-Bains · 18h30–21h30

9 juin (mercredi)
Moutarde et mayonnaise maison
Yverdon-les-Bains · 18h30–20h30

18 juin (vendredi)
Les tapas sauvages
Vucherens · Cueillette et cuisine à theme · 9h- 14h30

24 août (mardi)
Atelier du vinaigre
Yverdon-les-Bains · 18h30–20h30

14 sept. (mardi)
Les secrets du miel
Yverdon-les-Bains · 18h30–21h

Octobre–Novembre (mercredi)
Ateliers d'herboristerie
Yverdon-les-Bains · 18h- 21h · Sirops, miels, vins et vinaigres médicinaux, vitamines et minéraux dans les plantes, phytochimie

Toute l'année

Consultations en phytothérapie et nutrition
Sur rendez-vous · Orbe ou en visio

Sorties et cours sur mesure
Cueillette sauvage et cuisine / herboristerie
Autonomie en forêt · feu, plantes et cuillère

Murielle@herbettes.ch · 079 676 61 93
Vaida@herbettes.ch · 076 358 50 90
herbettes.ch

Newsletter
Scannez pour rejoindre notre groupe WhatsApp