



OISANS
ORNON
ISÈRE

SÉJOUR EN OISANS

De la cueillette à l'assiette, un voyage sensoriel



GÎTE
LE CHAMOIS**



OISANS

The logo for Oisans, featuring a stylized mountain peak icon above the word 'OISANS' in a bold, sans-serif font.



Offre séjour « Entre amis »

Du 8 au 12 juin
Du 16 au 20 août

204 € / pers. en dortoir

(ou 250 € /pers. en chambre double)

+ 375 €/pers. : stage « cueillette
et cuisine des plantes sauvages »

5 jours / 4 nuits en pension complète

Capacité d'accueil de **4 à 10 personnes**

Le cadre de votre séjour

Depuis le temps que vous en parlez entre vous, il est temps de le faire **ce séjour nature pour aller à la rencontre des plantes** et apprendre à se connaître...vraiment. 4 journées d'explorations, d'apprentissages et d'échanges, pour apprendre à identifier les plantes avec certitude, les adopter en cuisine, et prendre la voie d'une relocalisation alimentaire. Rejoignez-nous sur le terrain et en cuisine, pour herboriser, concocter des plats étonnants et savoureux et vous régaler !»

Accès

L'Oisans, la montagne à 4h de Paris, 2h de Lyon

- > Gare TGV Grenoble-Isère - 50km de Bourg d'Oisans
Correspondance par bus vers Bourg d'Oisans et les principales communes de l'Oisans avec Transisère
- > Aéroport de Grenoble - Isère 91 km de Bourg d'Oisans
- > Aéroport de Lyon Saint Exupéry - 139 km de Bourg d'Oisans
- > Aéroport International de Genève - 192 km de Bourg d'Oisans

Vous serez hébergés

GÎTE-AUBERGE LE CHAMOIS**

Un gîte comme à la maison. Puisque le mot d'ordre est la convivialité, le gîte a été choisi avec soin : en pleine nature, avec un jardin bucolique plein de soleil, une salle à manger à l'ambiance montagnarde, mais aussi un baby-foot et un terrain de pétanque pour la détente ! Chacun trouvera son coin pour la nuit parmi les 7 chambres, en mode dortoir ou en chambre plus intime.

Gîte-auberge Le chamois - Col d'Ornon
6810 route du Grand Armet - 38740 Chantepier
☎ 04 76 80 40 61 // ✉ Gite.lechamois@orange.fr
🌐 Gite-lechamois.com

Lors de votre séjour :

Laissez-vous raconter les plantes comestibles. Votre guide pour cette découverte végétale se prénomme Caroline Calendula. Spécialiste des plantes et de leurs utilisations, elle vous aidera à détecter dans cette nature foisonnante les plantes qui feront de vos repas un voyage inédit. Au fur et à mesure des sorties, vous apprendrez à les différencier d'éventuelles cousines toxiques. Alors que votre lien avec le monde végétal se fera plus fort, vous entrerez peu à peu dans l'univers magique des plantes : elles vous livreront de précieux secrets, comme leurs saveurs et leurs utilisations en cuisine, leurs vertus et leurs propriétés en pharmacie familiale. Une expérience qui changera à tout jamais votre regard sur la nature et le monde végétal !

Apprenez en vous amusant et en vous régaland ! La bonne humeur et la bienveillance sont les mots d'ordre pour vos découvertes quotidiennes :

👍 LE TARIF COMPREND

> 4 nuits en pension complète + 4 jours de formation
« cueillette et cuisine de plantes sauvages »

♥ NOS EXPÉRIENCES COUP DE CŒUR

> Stage « cueillette et cuisine des plantes sauvages »

Caroline Calendula : 06 42 82 31 64
caroline.calendula.garnier@gmail.com
<https://carolinecalendula.blog>



devinettes, chasses au trésor, challenges en groupes... les occasions d'enrichir vos connaissances et d'échanger un fou rire seront nombreuses ! Sans oublier toutes les émotions qui vous transporteront en mettant en œuvre tous vos sens, en touchant, en observant, en sentant les plantes vous vous initierez à des notions très simples de botanique pratique.

Explorez la cuisine sauvage. Enfin le moment tant attendu : la dégustation. Dès le premier soir vous serez invités à partager un dîner sauvage et à partir du deuxième jour, c'est vous qui cueillerez les plantes pour devenir les chefs de vos repas pendant les ateliers cuisine. Vous concocterez les plats imaginés par Caroline dans la cuisine professionnelle du gîte avant de les déguster tous ensemble lors d'un repas local et nutritif. Attention : expériences gustatives inédites !

