



Atelier : Préparer ses élixirs aux bourgeons d'arbres

Description :

Que l'on veuille devenir autonome, se soigner, se relier à la nature, ou s'alimenter, les plantes sauvages sont présentes tout autour de nous !

Durant cette journée nous allons cueillir et préparer des élixirs de soins avec les bourgeons aussi appelé "Gemmothérapie" afin de pallier de nombreuses pathologies chroniques pour l'année. (Chronique = qui dure et se répète) .

La gemmothérapie est une pratique thérapeutique préparée avec un mélange d'alcool ainsi que des éléments stabilisateurs naturels afin de se maintenir en santé. Les élixirs se préparent de février à mai, et se conservent des années.

Contenu :

1 journée Cueillette des bourgeons et préparations des macérats :

- Apprentissage et reconnaissance des bourgeons d'arbres dans la nature.
- Préparer les élixirs de façon optimale avec des produits naturels
- Préparation ensemble des élixirs
- Identifier, stocker, énergiser la préparation
- Informer la préparation et mesurer son taux vibratoire

Support de cours offert, un livret de 40 pages comprenant la reconnaissance des bourgeons, la préparation, mais aussi comment régler plus de 70 pathologies (grippe / cystite / asthme / fracture / toc / mémoire.....)

Prérequis : Aucun. Conseillé aux praticiens.nes en santé naturelle.

Public concerné : Adultes en soif de découvrir la nature qui maintient la bonne santé.

Objectifs :

Le but de cette journée sera d'apprendre comment préparer ses élixirs en les réalisant ensemble, mais aussi comment et pourquoi les utiliser. Nous aurons réalisé au moins 5 élixirs hautement énergétiques lors de cette journée. Vous serez autonome et pourrez réaliser vous-même vos élixirs à l'avenir pour prendre soin de vous et de vos proches.

Informations complémentaires : De quoi prendre des notes, 4 ou 5 bouteilles de 30ml, avec bouchon hermétique si possible. D'autres infos après inscription.

Horaire : De 13h à 18h .

Tarif: 90€ par adulte

Il est possible de payer une partie de l'atelier en Monnaie Libre Ğ1 (June).

Ma clé Ğ1 est : 3Eo4gdoWZNfnxWXkJaVidM8ufkA7uvwZt3TZJQjdPivD

Lieu du cours : Marlioz 74270 et Billiat 01200

Info : Les inscriptions aux cours seront limitées à 14 personnes maximum.



Dates programmées (Confirmer 3 jours si suffisamment de participants, minimum 4 personnes)

La cueillette des bourgeons se fait à une certaine période de l'année propice à réaliser les élixirs : de février à mai .

1. Samedi 27 février 2022 13h - 18h (Marlioz 74270)
2. Mercredi 9 mars 2022 13h - 18h (Marlioz 74270)
3. Samedi 12 mars 2022 13h - 18h (Billiat 01200)
4. Dimanche 30 mars 2022 13h - 18h (Marlioz 74270)



Qui est l'enseignant ?

Stève Passionné autodidacte et formé à l'usage des plantes sauvages !



Cuisinier de métier, la nature a toujours été présente dans ma vie.

<https://lameculinaire.com/> (service traiteur depuis 2017)

<https://www.plantesauvage.fr/> (Educateur de santé depuis 2018)

- ❖ Diplômé en Éthno-botanique
- ❖ Diplômé en Naturopathie
- ❖ CAP/ BEP et BAC de cuisine traditionnelle
- ❖ BP REA en maraîchage bio
- ❖ Initiation à la permaculture avec Steve Read

Devenir autonome dans la cuisine des plantes sauvages, cuisiner les plantes sauvages vous ouvre un champ de possibilités infinies, en vous reliant à la nature, tout en redécouvrant votre autonomie. Les plantes sauvages ont des capacités nutritives et lumineuses très puissantes et nourrissantes pour le triptyque corps / âme / esprit.

Les associer dans vos plats, que vous soyez végétarien ou non, vous guidera inévitablement vers la créativité, la satisfaction et le sentiment de mieux comprendre votre environnement de vie. Ici je vous communique mon savoir et mes expériences avec les plantes en toute simplicité.

J'ai la conviction qu'acquérir l'autonomie en apprenant à reconnaître et à utiliser les plantes, améliorera la santé et le bien-être humain.

En partageant avec vous mes connaissances et ma passion de la nature, je sais que cela contribue à semer de petites graines qui feront bientôt germer une forêt de gens plus autonomes et conscients.



Bulletin d'inscription :
« Préparer ses élixirs aux bourgeons d'arbres »

Journée de cueillette de bourgeons d'arbre et préparation des élixirs santé.
Marlioz 74270.

Cueillette et préparation : de 13h à 18h

TARIF : **90 €**

Il est possible de payer une partie de l'atelier en Monnaie Libre Ğ1 (June).

Ma clé Ğ1 est : 3Eo4gdoWZNfnxWXkJaVidM8ufkA7uvwZt3TZJQjdPivD

Date choisie (inscrire la date choisie)

Nom : Prénom :

Adresse:

Code postal / ville : Tél portable :

Courriel :

Réservation : ci-joint mon chèque d'arrhes pour personne(s), soit un montant de :€, à l'ordre Stève Defaudais à renvoyer à l'adresse : 840 route des Pessots 74270 Marlioz.

Le solde sera réglé à l'arrivée sur le site ou via le formulaire de paiement internet

<https://www.plantesauvage.fr/atelier-en-vrai>.

Annulation : En cas de nombre de participants insuffisants ou de cas de force majeure annulant l'animation, vos arrhes vous seront rendues. Elles seront conservées en cas d'annulation de votre part à moins de 15 jours du stage.

Fait à :

Le :

Signature :

Merci de me contacter par tél au [06 65 35 79 12](tel:0665357912) avant inscription pour vous assurer des places disponibles. Votre inscription sera confirmée à réception de votre fiche d'inscription. Fiche à renvoyer à l'organisateur le plus tôt possible avant la date choisie.

Stève Defaudais
Cuisinier reliant la Nature et l'Homme
06-65-35-79-12

<https://www.plantesauvage.fr>
<https://www.facebook.com/steve.def>

