

Week end Rémini-scence

Se souvenir de ta nature et lacher tes peurs!

Description:

Ce week end se veut initiatique, un vécu par l'expérience pour arriver à soi en partenariat avec les plantes. Je vous ferais goûter à la vie d'une manière simple et sans fioriture, débarrasser des charges mentales qui maintiennent dans l'inquiétude et bloquent la création.

Une zone d'inconfort passagère mène toujours à une grande évolution dans la vie humaine. Dépasser ses peurs, aller au-delà des frontières pour se connecter à son intériorité pour enfin se co-naître.

Durant ce week-end nous serons accompagnés et guidés par les plantes environnantes qui sont de véritables guides et un soutien inestimable .

Nous verrons que les plantes sauvages comestibles sont accessibles et à portée de main de toutes et tous, venez apprendre à cueillir et sublimer les plantes et fleurs sauvages dans votre assiette ou tout simplement épater vos amis.

Contenu :

Des parties pratiques et théoriques dans la Nature le matin :

- La vie secrète des plantes
- Cueillette mode d'emploi simple et efficace
- Explication et clé de reconnaissance sur le terrain.
- S'initier à l'autonomie sauvage (un moyen rapide de se nourrir)
- Initiation druidique
- Les centres énergétiques et les végétaux

Des parties pratique en atelier dans la nature l'après-midi

- Préparer les plantes pour créer des plats vibrants
- Connexion aux végétaux, ressentis, développement de l'intuition.
- Expériences de mesures électriques des végétaux
- Autonomie nature
- Entrée en partenariat avec les règnes minérales, végétales, mycètes.



Prérequis : Aucun, juste l'envie d'aller au-delà des frontières du possible.

Objectifs :

Ce week-end se veut transformateur, tu repartiras avec une nouvelle compréhension du vivant.

Tu auras la possibilité de ressentir l'énergie des plantes en te connectant à elles. Le but est de transmettre et se connecter à un savoir ancestral de connaissance de base des plantes sauvages en relation avec notre environnement naturel.

Nous allons nous nourrir **uniquement de végétaux durant le week-end**.

A la fin du stage tu auras un livret guide pour la suite de ton évolution.

Ce stage te permettra aussi de te connecter à tes besoins fondamentaux en te reliant à tes ressentis et besoins vitaux.

Informations complémentaires : A l'inscription tu recevras toutes les informations nécessaires par mail (lieu, matériels...)

Date

Le 24 et 25 juin

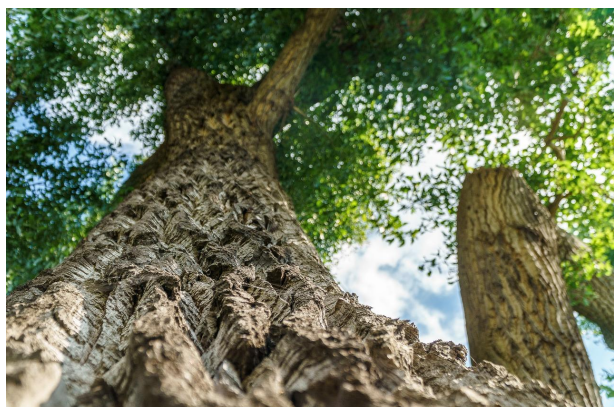
Durée : du Samedi 9h au Dimanche 16h

Tarif: 320 € par personne. (repas et logement sur place en extérieur compris)

Inscription au plus tard le 20 juin.

Lieu du cours : L'adresse du rendez-vous sera transmise à l'inscription (Commune de Marlioz 74270) En autonomie: eau sur place et énergie solaire.

Des questions ? Envoie un mail à steve@plantesauvage.fr



Qui suis-je ?

Stève, Passionné autodidacte et apprentissage de 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)

- ❖ Formé en Ethno-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 reconnaissance** des plantes sauvages, les cuisiner, vous ouvre un champ de possibilités infinies, en vous reliant à la nature, tout en redécouvrant votre **indépendance** !

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 humains.

Je sais que partager avec vous mes connaissances et ma passion de la nature contribue à semer de petites graines, qui feront bientôt germer une forêt d'êtres plus autonomes et conscients.

L'école de cuisine végétale / Stève Defaudais / Tel: 06 65 35 79 12

<https://www.plantesauvage.fr/>

