



Office de Tourisme
du Pays d'Eymet

Office de Tourisme** du Pays d'Eymet

Place de la Bastide

B.P. n° 4 - 24500 Eymet - France

Téléphone : 05-53-23-74-95 - Courriel : ot.eymet@perigord.tm.fr

Internet : www.eymet-perigord.com

Info Presse - 22 mars 2011

23 avril → Balade botanique - Atelier - Repas Autour des plantes sauvages comestibles

Après une expérience réussie l'an passé, l'Office de Tourisme du Pays d'Eymet remet le couvert le 23 avril prochain sur le thème de la récolte et de la dégustation des plantes sauvages comestibles. Mais en allant plus loin cette fois puisqu'un atelier gourmand et un dîner dédiés à ces végétaux pas comme les autres seront proposés à la suite de la promenade...

De Montguyard au Centre de Loisirs d'Eymet et du pré à l'assiette, nous vous invitons à suivre Véronique et Michel Guignard pour une passionnante balade aux mille saveurs !

Balade botanique : gratuite pour tous

Après Saint-Sulpice-d'Eymet et le lac de l'Escourou l'an passé, changement de décor pour cette nouvelle promenade-découverte : les époux **Guignard**, ethno-botanistes reconnus, nous entraînent cette fois vers la commune de **Serres-et-Montguyard**, sur des terrains qui bordent le ruisseau et l'étang du **Marzelou**, non loin de la jolie chapelle romane de **Montguyard**. Des terrains variés — prairies, bois, haies, zones humides... — qui, en toute logique, devraient nous offrir une belle et bonne récolte !

Nos deux guides animeront cette sortie en s'attachant à nous faire connaître les végétaux qui nous entourent, leurs noms, parfois amusants, leurs liens avec l'Histoire, leurs "qualités" et "défauts" : les plantes sauvages peuvent en effet être comestibles, toxiques, médicinales, décoratives ou liées à des usages (aujourd'hui oubliés) dans l'agriculture, le jardinage, voire la sorcellerie ! Une balade émaillée d'anecdotes et de surprises, y compris gustatives. Surtout **gustatives** dirons-nous, puisqu'il y aura une suite gourmande à cette balade...

Samedi 23 avril - 14h30

RV à Montguyard

Accès fléché depuis Eymet sur la D25 vers Issigeac

En traversant Montguyard, suivre la voie principale vers Le Beuil → à 300 m. du bourg, au virage à g., stationnement dans une vigne, près d'une cabane.

Manifestation gratuite

Prévoir vêtements et chaussures adaptés

Atelier et dîner : sur réservation

Vers 17h00, les participants à la seconde partie de la journée rejoindront le Centre de Loisirs de Bretou, à Eymet : après la théorie et la récolte, place à la pratique. Les Guignard animeront un stage gourmand organisé en plusieurs phases — choix et préparation des plantes, dégustation, puis élaboration du repas du soir d'après un menu 3 étoiles :

*Taboulet des Prés ••• Potage champêtre
Volaille (ou saumon) aux herbes et légumes sauvages
Salade fleurie ••• Dessert surprise
(menu donné à titre indicatif)*

Proposé à un petit nombre de "privilegiés", compte tenu des capacités d'accueil du centre, ce stage gastronomique est offert à un tarif très attractif :

23 euros / personne pour l'atelier et le dîner, vin de Bergerac compris !

Avis aux gourmets et... bon appétit !

Samedi 23 avril - 17h00

Centre de Loisirs de Bretou à Eymet

Depuis le feu rouge, suivre *Centre de Loisirs*

Atelier gourmand à 17h00 ••• Dîner à 19h30

PARTICIPATION SUR RÉSERVATION

ATTENTION, NOMBRE DE PLACES LIMITÉ !

→ **ATELIER + DÎNER : 23 EUROS / PERSONNE**

RÉSERVATION (AVANT LE 18 AVRIL À MIDI)

Office de Tourisme du Pays d'Eymet

05 53 23 74 95 • www.eymet-perigord.com