

[Accueil](#) / [Culture et loisirs](#) / [Gastronomie et terroir](#)

Un atelier pour savoir cuisiner les plantes sauvages



ABONNÉS 

Publié le 02/04/2019 à 08:52 , mis à jour à 08:58



Gastronomie et terroir, Ateliers, Lot

Mardi 26 mars au domaine du Bel air, au Bastit, le parc naturel régional des causses du Quercy a organisé un atelier découverte sur les plantes sauvages au profit des prestataires touristiques bénéficiaires de la marque Valeurs parc. L'idée était de faire se croiser territoire et gastronomie. En effet, le parc est riche d'une flore diversifiée caractérisée par son sol karstique et ses pelouses sèches. Il abrite également de nombreuses espèces moins caractéristiques. Ces plantes sauvages cachent bien leur secret culinaire. Et les bénéficiaires de la marque, dans leur restaurant ou à leur table d'hôtes, aiment à faire «déguster» ces ressources à leurs clients qui en sont très souvent friands. D'où l'idée du parc de leur proposer une journée sur le thème «Cuisinez les plantes sauvages» afin de leur faire découvrir et cuisiner les plantes sauvages et comestibles qui poussent près de chez nous. La matinée a été consacrée à la cueillette. Pissenlit, ail sauvage, lamier pourpre, pâquerette... ont été récoltés et cuisinés l'après-midi. Au menu : farçous au lamier pourpre, salade sauvage du moment, gratin de pissenlit ou hachis parmentier de feuille de violette. La formation assurée par l'association lotoise Primula plantes et hommes a réuni treize participants qui ont tous été surpris par les saveurs inattendues et originales que dissimulent nos plantes sauvages, surpris mais convaincus.

Cet article vous est offert par La Depeche dans le but de vous faire découvrir ses formules d'abonnement. Convaincu(e) ? [Abonnez-vous.](#)