

Filipendule & Dan de Lion



STAGES 2021



© Pierre et Marie-Jeanne



© Cécile Déroit

---

## De l'usage des plantes...

Stages 2021

organisés par Filipendule et Dan de lion

Dans le Morvan à Quarré-les-Tombes (89) et Saint-Agnan (58)

---

Chloé (Dan de lion) et Anaïs (Filipendule), productrices, cueilleuses et transformatrices de plantes sauvages et cultivées dans le Morvan proposent à tous de découvrir l'usage des plantes au travers de différents stages en ce printemps, été et automne 2021.

*Quelle est donc cette plante ? Où pousse-t-elle ? Comment la récolter et l'utiliser dans son quotidien ?*

Chloé et Anaïs vous emmèneront au fil des sentiers pour contempler, observer ou cueillir selon vos besoins et prendront le temps d'échanger avec vous sur ces différents questionnements. C'est l'occasion de savourer un moment de reconnection avec la nature et de participer à des découvertes botaniques, gustatives, historiques, créatives, pratiques, guérisantes, ... Ces journées seront composées de balades à proximité des ateliers et chemins alentours puis de moments en intérieur afin de présenter quelques points théoriques et de mettre en pratique certains usages.

Apprenez à reconnaître, transformer, respecter les plantes qui nous entourent. Retrouvez certains savoir-faire d'herboristes ou morvandiaux d'antans. Participez le temps d'un week-end à ce partage d'expériences au coeur de la Nature morvandelle.

Quatre thématiques et six dates vous sont proposées :

- Sauvages et savoureuses
- Compagnes et médicinales
- Plastiques et inspirantes
- Souples et solides



© Estelle Ogura

## SAUVAGES & SAVOUREUSES

17 et 18 avril / 1<sup>er</sup> et 2 mai

Où l'on apprend à reconnaître des plantes communes, à les cueillir, pour les introduire dans la cuisine du quotidien et s'en régaler.

### *Samedi*

Qui sommes-nous ? autour d'une tisane locale  
L'homme et les plantes : une très vieille histoire d'amour  
Et plus concrètement, qu'est-ce qu'une plante ?  
Respecter les lieux et adopter un mode de cueillette attentif

Déjeuner - repas tiré du sac  
Avec une dégustation apéritive proposée par Filipendule et Dandelion

Découverte des plantes en chemin et leurs usages  
Premières cueillettes et préparation d'une infusion

### *Dimanche*

Matinée de cueillette en vue de préparer une partie du repas du midi ensemble

Déjeuner - repas tiré du sac  
Dégustation de quelques mets légers et sauvages confectionnés ensemble

Préparations culinaires afin de remporter chez soi,  
un souvenir de plantes sauvages comestibles  
Synthèse commune du week-end





## COMPAGNES & MEDICINALES

12 et 13 juin / 24 et 25 juillet

Où l'on découvre les vertus des plantes du bord du chemin, de celles du jardin  
et comment s'en servir pour soigner les maux de tous les jours

### *Samedi*

Qui sommes-nous ? autour d'une tisane locale  
Balade à la rencontre des plantes sauvages et leurs vertus  
Gestes ancestraux et savoir-faire traditionnels en Morvan  
Respecter les lieux et adopter un mode de cueillette attentif

Déjeuner - repas tiré du sac

Histoire et notions d'herboristerie  
Présentation d'un atelier de plantes médicinales et son fonctionnement  
Découverte du jardin  
Atelier pratique autour de l'ortie

### *Dimanche*

Découverte du terrain de production de plantes médicinales  
et les méthodes de cultures  
Cueillette en vue de transformations

Déjeuner - repas tiré du sac

Préparations médicinales à ramporter chez soi  
Synthèse commune du week-end



© Chloé Fourcaut

## PLASTIQUES & INSPIRANTES

14 et 15 août / 21 et 22 août

Où les plantes deviennent sujets et supports de notre imagination...

### *Samedi*

Qui sommes-nous ? autour d'une tisane locale

Présentation des plantes sauvages et cultivées pouvant être utilisées pour un usage créatif

Respecter les lieux et adopter un mode de cueillette attentif

Fabrication d'encre végétale et de papier artisanal

Déjeuner - repas tiré du sac

Réalisation d'impressions végétales sur tissu

Fabrication de peintures végétales

### *Dimanche*

Fabrication de fusains à partir de branchages cueillis sur place

Mise en forme d'un carnet artistique et végétal par personne

Déjeuner - repas tiré du sac

Confection de peintures à rapporter chez soi

Reliure du carnet autour d'une démonstration de filage végétal

Synthèse commune du week-end



© Anaïs Boutin

## SOUPLES & SOLIDES

30 et 31 octobre

---

Où l'on s'initie à la vannerie avec des plantes sauvages en fabriquant une mangeoire pour les oiseaux du jardin

### *Samedi*

Qui sommes-nous ? autour d'une tisane locale  
Découverte des plantes vannières et cueillette  
Respecter les lieux et adopter un mode de cueillette attentif  
Gestes ancestraux et savoir-faire traditionnels en Morvan

Déjeuner - repas tiré du sac

Démonstration des usages en vannerie, techniques et outils utilisés  
Conception d'une mangeoire à oiseaux ou d'une corbeille  
Mise en pratique pour la création du fond

### *Dimanche*

Poursuite de l'ouvrage  
Tressage et conception des armatures

Déjeuner - repas tiré du sac

Tressage et finitions de la mangeoire à oiseaux  
Synthèse commune du week-end





© Estelle Ogura



## STAGES 2021

De l'usage des plantes ...  
dans le Morvan

Samedi et Dimanche

de 9h30 à 17h

à Quarré-les-Tombes (89) aux Lavaults  
ou à Saint-Agnan (58) aux Gueniffets  
selon la thématique du stage

17 et 18 avril	1 <sup>er</sup> et 2 mai	12 et 13 juin	24 et 25 juillet	14 et 15 août	21-22 août	30-31 octobre
Sauvages et savoureuses	Sauvages et savoureuses	Compagnes et médicinales	Compagnes et médicinales	Plastiques et inspirantes	Plastiques et inspirantes	Souples et solides
Quarré- les-Tombes (89)	Quarré- les-Tombes (89)	Saint-Agnan (58)	Saint-Agnan (58)	Quarré- les-Tombes (89)	Quarré- les-Tombes (89)	Quarré- les-Tombes (89)

Les midis, les repas sont tirés du sac

Possibilité d'hébergements sur place aux Lavaults à Quarré-les-Tombes (89)



## INFOS PRATIQUES

Tarif d'un stage (2 journées) :  
150 € / personne

Le stage est limité à 12 participant.e.s  
et est destiné aux plus de 12 ans

-- Public débutant --

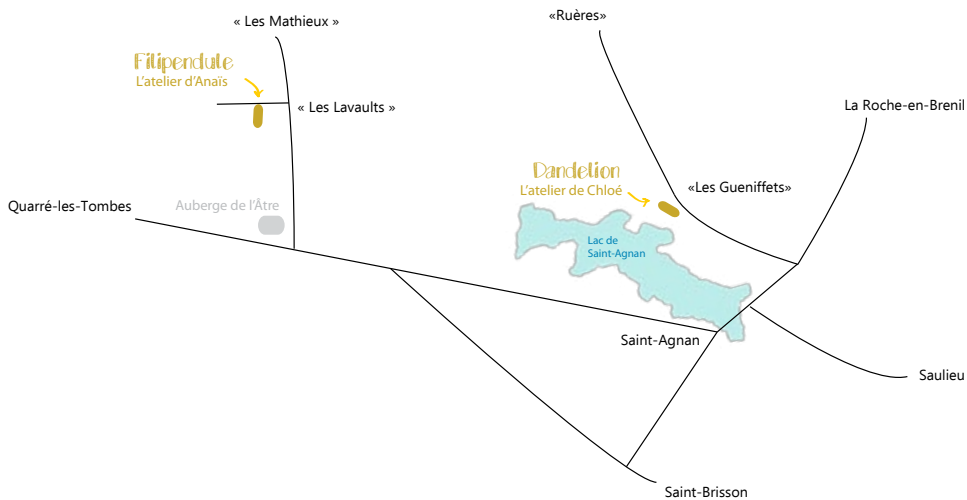
S'inscrire **au plus tard 10 jours** avant la date du stage

Pour avoir plus de précisions et vous inscrire,  
écrivez-nous un mail  
à [filipendule123@gmail.com](mailto:filipendule123@gmail.com)  
ou appelez-nous au 06 60 22 95 43



# NOUS **RETROUVER**

De l'usage des plantes ...  
dans le Morvan



## CONTACT

[filipendule123@gmail.com](mailto:filipendule123@gmail.com)

06 60 22 95 43