



Sauvageonne

Plantes comestibles
Cuisine sauvage
Vins vivants & bières

☎ 06 09 62 02 85

✉ sauvageonne.aliciakoch@gmail.com

🌐 aliciakoch.wixsite.com/sauvageonne

📘 Sauvageonne - Alicia Koch

Amoureuse de mon Languedoc natal et des multiples richesses dont il regorge, je m'attèle, depuis 2015, à le sublimer chaque jour. Un seul leitmotiv: mettre en valeur la beauté de ses paysages, ses trésors patrimoniaux et sa générosité gourmande. Gourmande, je le suis autant que lui ! Grande amatrice de vins et de gastronomie, j'ai souhaité entrelacer mon amour pour le beau et le bon en proposant des ateliers et balades mêlant produits du terroir et plantes sauvages comestibles, mais aussi cuisine de saison, bières artisanales et bien des choses encore !

Vous venez ?

Alicia



Les balades



De la cueillette à l'assiette : découverte des plantes sauvages comestibles

En partenariat avec un Domaine viticole ou en pleine nature, je vous emmène en balade ! Sentez, touchez, goûtez... Initiez vos sens aux secrets des plantes sauvages et devenez autonomes dans leur cueillette !

Les formules:

Balade d'initiation à la reconnaissance des plantes - 1h30

A partir de 15 €/pers.

Options : buffet sauvage et dégustation de vin

A partir de 25 €/pers.



Atelier cueillette, cuisine sauvage et accord mets & vins

Options : apéritif dinatoire - 2h30 / menu complet - 3h30

A partir de 25€/pers.

De la vigne au verre : immersion dans le vignoble

Envie d'une balade à la fois pédagogique et gourmande ? Devenez incollable sur l'art de la vinification et de la dégustation !

Les formules : (devis sur mesure selon formule choisie et nombre de participants)

Visite des vignes et lecture de paysages, découverte de la cave et du monde de la vinification et dégustation des vins - 2h

Rando gourmande : dégustations de vin et produits du terroir en itinérance dans le vignoble - 2h30

Atelier d'initiation à la dégustation de vin et à l'analyse sensorielle - 1h30

Option : accord mets & vins thématique



Du houblon à la bière : découvrez l'univers de la microbrasserie artisanale

En partenariat avec 3 microbrasseries artisanales de Montpellier, plongez dans le monde séculaire de la bière ! Une visite à pied du centre historique de Montpellier et des étapes pédagogiques et gourmandes pour devenir incollable sur le processus de brassage et l'art de la dégustation !



Les formules:

Montpellier beer tour - 3h

45 €/pers.

Option : accord mets & bières

Et autres belles idées



Envie d'un atelier cuisine suivi d'une **soirée astronomie** à contempler la voûte céleste ? De **postures de yoga** en pleine nature entre 2 cueillettes ? Ou de **visite d'un Mas ostréicole** suivie d'une dégustation de vin ?

Réalisez toutes vos envies grâce à nos partenaires qualifiés.



Tous les ateliers proposés sont modulables selon vos désirs !

Contactez-nous pour plus d'informations !



La cuisine



Les buffets sauvages : pour surprendre vos convives !

Vous souhaitez proposer un repas original, sain et durable lors de votre événement privé ou séminaire d'entreprise ? Et pourquoi pas un buffet entièrement préparé à base de cueillette sauvages pour un apéritif dinatoire engagé et délicieux !

Les formules: (minimum 10 personnes)

Buffet simple : à partir de 20 €/pers.

Buffet en accord mets & vins : à partir de 30 €/pers

Buffet précédé d'une balade à la reconnaissance des plantes sauvages comestibles pour une activité ludique : à partir de 39 €/pers.



Vers une cuisine saine et durable

Vous souhaitez adopter un régime plus respectueux de l'environnement mais manquez d'idées recettes saines et gourmandes ? Vous avez toujours rêvé de maîtriser l'accord mets & vins mais ne savez pas par quel bout le prendre ? Vous cuisinez toujours la même chose et avez besoin de renouveler vos recettes en intégrant, par exemple, des légumes oubliés ou les plantes sauvages comestibles ?

Participez à un de nos ateliers cuisine et initiez-vous aux secrets d'une alimentation locale et de saison ! 2h à 3h - A partir de 25€/pers.