

Balade découverte et utilisation des plantes sauvages comestibles au lac d'Aubusson

Thiers Dore et Montagne



Plantes comestibles
Apprenez à identifier et cuisiner la flore sauvage au lac d'Aubusson avec Guy Lalière. Au programme : cueillette et création d'un pesto. Prévoyez gants et sac. Une immersion concrète pour savourer la nature.

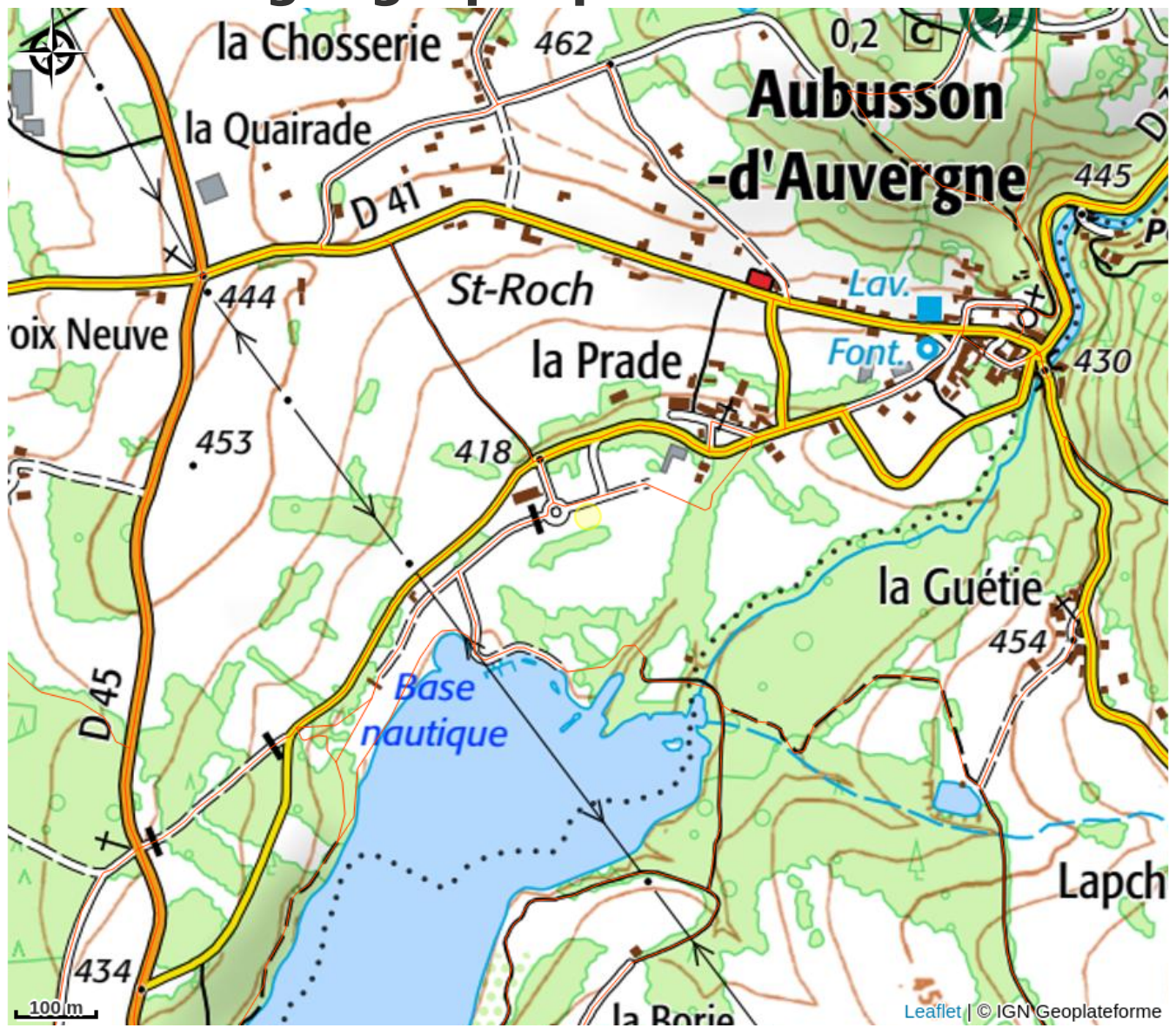
Infos pratiques

Catégorie : Rando accompagnée

Description

Découvrez les saveurs oubliées de la nature lors d'une balade gourmande au bord du lac d'Aubusson d'Auvergne. Guidés par Guy Lalière, botaniste et naturopathe, vous apprendrez à identifier sans erreur les plantes sauvages comestibles qui nous entourent. Après la cueillette, place à la cuisine : vous réaliserez ensemble un pesto frais pour apprendre à intégrer ces plantes dans vos plats quotidiens. Une expérience simple et savoureuse pour porter un autre regard sur la flore locale. Pensez à prendre vos gants et un sac pour la récolte. Réservation et règlement anticipés obligatoires (en ligne ou en bureau d'information touristique), aucun paiement sur place.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Jeudi 13 août 2026 de 9h30 à 12h30.

Tarifs:

Tarif unique : 7 €.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Paiement en ligne

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 29/04/2026

Contact

Lac d'Aubusson-d'Auvergne
La Prade
63120 Aubusson-d'Auvergne
Tél. 04 73 53 24 71
apetouillat@cctdm.fr