

RENDEZ-VOUS AUX JARDINS 2023

2 / 3 / 4 juin

Maison Rouge, Saint-Jean-du-Gard

THÈME NATIONAL : « LES MUSIQUES DU JARDIN »



Dans le cadre de la manifestation nationale « Rendez-vous aux Jardins 2023 », les 2, 3 et 4 juin, Les Amis de Maison Rouge - Musée des vallées cévenoles organisent des visites au jardin ethnobotanique avec son créateur Alain Renaux et différentes animations.

À cette occasion l'association des Amis du Musée propose aussi, le samedi 3 juin, à Maison Rouge, à 12h30, un repas autour d'un buffet gastronomique à base de plantes et de fleurs, réalisé par le chef Bachir HENNI de la « Toque Sauvage » au prix de 32 € avec apéritif, vin et café compris.

Le nombre de place étant limité l'inscription est obligatoire ainsi que le règlement.

Direction de la Communication - Ales Agglomération - 04/2023 SV- © DR

BULLETIN D'INSCRIPTION AU REPAS DU SAMEDI 3 JUIN 2023 À 12H30

M. - Mme

Réserve repas, à 32 € soit €

Adresse courriel ou téléphone pour confirmation de la réception de la réservation :

Règlement par chèque à l'ordre de AMR-MVC, à déposer à Maison Rouge (accueil du musée) ou à adresser avant le 25 mai à Association des Amis de Maison Rouge-Musée des vallées cévenoles, 5 rue de l'Industrie, 30270 St-Jean-du-Gard.

PROGRAMME

PROGRAMME

Vendredi 2 juin

Animations pour les scolaires autour de la musique des plantes avec Alain RENAUX.

Samedi 3 juin

> **10h à 12h** : Visite du jardin ethnobotanique commentée par Alain RENAUX.

> **12h30 à 14h30** : Buffet à base de plantes et de fleurs préparé par le chef Bachir HENNI de la Toque Sauvage.
(32€ apéritif, vin et café compris).

Réservation et paiement obligatoires.

> **14h30** : Cyrille SABRAN du Centre Ornithologique du Gard donnera une conférence autour du chant des oiseaux et de leur reconnaissance par le chant (Gratuit)



Dimanche 4 juin

> **10h à 12h** : Visite du jardin ethnobotanique commentée par Alain RENAUX

> **14h** : visite gratuite du musée des vallées cévenoles.

> **15h30** : Contes et musique autour des plantes de cueillette : Bourbouillade avec Marc et Sophie LEMONIER.
Dans le parc de Maison Rouge (Gratuit)



C'est le printemps, les verts se déploient sur les bords du sentier, tandis que dans la haie s'accorde le grand concert des oiseaux en amour ... Le moment est venu de faire la bourbouillade, ce plat d'herbes sauvages plein de vertus ...
Sophie et Marc vous proposent pour l'occasion leur recette familiale. Sortis du panier de la conteuse-cueilleuse, voici des contes des quatre coins du monde : celui du prince-répouchou (pour la douceur et le croquant), de l'ail préféré de l'ours (pour le goût et le caractère), la légende des chemises d'ortie (pour le piquant) et celle de l'origine de l'oseille (pour l'acidité), sans oublier le conte de l'armoise, herbe d'oubli (pour l'amertume et l'arôme)...
Et pour accompagner les chants d'oiseaux, Marc se fera un plaisir de touiller ce joyeux plat d'herbes en musique et en chansons

Exemple de buffet gastronomique : 3 juin à 12h30 au Musée des Vallées Cévenoles

BUFFET FROID

Salades oubliées aux capucines, pensées, muflers et bégonias (vinaigrette diététique aux herbes)

Graines germées (alfafa, luzerne, fenouil, radis)

Flan de pois chiches au cumin des prés et herbes sauvages (chénopode, coquelicot, mauve)

Melon glacé aux épices (suivant saison) et fleurs de bourrache

Taboulé de boulghour, orge et millet aux petits légumes anciens

Mini brochettes assorties cuites à la plancha (servi chaudes)

Crudités fraîcheur (tomates, radis noir, panais, carotte, physalis)

Bavarois de saumon sauvage à la fleur d'aneth sauce au curry

Pélardon fermier (fromage de chèvre) aux fruits secs

Assortiment de mini pains aux graines et céréales

BUFFET DE DESSERTS MAISON

Mini tartes citron et mélisse et petits fruits de saison

Pudding amandes, noisettes, et fleur d'oranger

Brownies aux noix de cajou et stevia (plante sucrante)

Nougat et caramel maison