

UN MAGNIFIQUE GARDE MANGER AVEC VUE

"C'est déjà un immense plaisir de regarder et sentir la montagne; à présent nous allons vivre ses saveurs !" Raymonde avec son sourire et sa bonne humeur contagieuse révèle à son groupe les secrets et mystères des plantes de montagne: cueillette variée puis direction le camp Rollot où le cuisinier Laurent vient d'allumer un feu de bois. Chacun aide à préparer le déjeuner: apéritif au champagne et terrine de trèfle et oignons; la soupe aux trois plantes bouillonne dans la marmite, suivie d'œufs brouillés aux herbes sauvages, puis poulet dans son bouillon de crème de cerfeuil de la montagne et fromage du pays. Une nouvelle cueillette en montagne s'impose avant de rejoindre Laurent

dans la cuisine de l'Auberge du Lienz pour apprendre à cuisiner un repas gastronomique: apéritif d'ortillon et kir au coquelicot, gambas et tartare de tomates au plantain, pavé de truite à l'épinard sauvage, échine de porc à l'angélique confite et carottes aux jonquilles, aumônière de chèvre puis desserts de rêve.

Ces stages de cuisine ou randonnées gourmandes à la journée se déroulent jusqu'à la mi-juillet et se renouvelleront tous les ans. Découvertes différentes du palais suivant ce qu'offre la montagne.

"Si j'avais su qu'un jour je donnerais des cours sur un feu de bois !" remarque Laurent, lui qui dans son tour de France a eu l'occasion de cuisiner



Rien n'égale le goût de la cuisine au feu de bois

pour la Reine d'Angleterre, la famille de Rothschild ou d'autres célébrités sur leurs yachts : "nous faisons des cascades de glace et de homards."

A son sourire il est évident que Laurent prend plaisir à partager sa passion et enseigner son art.

Une expérience à ne pas manquer.

Grâce à votre accompagnatrice Raymonde vous ne regarderez plus du même œil les fleurs de champs ni les "mauvaises herbes" de votre jardin.

Un immense garde-manger vous entoure.

Info sur le site aventure-rando.com ou au 06 85 66 61 99.

Maggy V.B.