



PROGRAMME DE VOTRE JOURNÉE

La Cuisine Sauvage au Domaine Le vendredi 22 mai 2026

**« VENEZ VIVRE UNE EXPÉRIENCE EN PLEINE NATURE...
UNE AVENTURE DANS UN LIEU UNIQUE ! »**

La Sauvagine Terre et Passion® propose une immersion totale afin d'offrir aux esprits la possibilité de s'ouvrir à un environnement propice à la connaissance, aux pratiques et à la transmission des savoirs du jardinage au naturel mais aussi à l'imagination et à la détente.

Le domaine de *La Sauvagine Terre et Passion®* est situé à une heure de Lille, niché au cœur du marais Audomarois - 59143 Nieurlet, site naturel exceptionnel désigné par l'**UNESCO**, les Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture dans le cadre du programme « Man and Biosphere ».

Terre de cultures à la biodiversité riche, *La Sauvagine Terre et Passion®* est un écrin pour des jardins pédagogiques et d'essais innovants.

Accompagnés d'un guide batelier, vous naviguerez sur les wateringues et watergangs (rivières) du marais Audomarois pour une arrivée sur une légère (langue de terre) à La Sauvagine Terre et Passion®. Votre guide batelier vous racontera lors du trajet l'histoire du plus grand potager de France, 3726 hectares, encore habité en son cœur et possédant plus de 700 kilomètres de canaux.

Votre hôte : Amélie Corsiez

Passionnée de botanique et d'archéologie, Amélie, Docteure en Histoire et Archéologie de l'université de Lille, vous invite à découvrir le monde fascinant des plantes médicinales, aromatiques et culinaires.

Formée à la cosmétique naturelle et à la cuisine sauvage, diplômée de l'École des plantes de Bailleul, elle anime des ateliers et des sorties botaniques depuis 20 ans, avec le souci de rendre accessibles ces savoirs ancestraux et d'encourager une approche sensible et curieuse de la nature, tout en usant de la plus grande rigueur.

Passionnée par les plantes et le monde qui les entoure, Amélie explore depuis toujours les savoirs liés à la nature.





Formée à la cueillette et à la transformation des plantes aromatiques, médicinales et sauvages au CFPPA de Montmorot dans le Jura, elle cueille et cuisine les plantes sauvages de chez nous, en plats simples et familiaux.

LA SAUVAGINE TERRE ET PASSION®

- **Trophée décerné par l'UNESCO** pour la transmission des savoirs sur "L'Art de Cultiver son Jardin au Naturel",
- Reconnu **Éco-Acteur** en faveur du développement durable,
- **Lauréat** au concours National des Jardins Potagers,
- Création et baptême de la **Rose La Sauvagine Terre et Passion Delflorobla®**,
- **Trophée Pro départemental / Fédération du Nord** pour son Investissement dans le développement local, son implication durable dans la vie du territoire, son caractère innovant de l'activité et sa prise en considération de l'impact environnemental.

PROGRAMME DE VOTRE JOURNÉE

- **8h45** : Rendez-vous et accueil des inscrits pour le départ à l'embarcadère - L'adresse vous sera communiquée à l'inscription
- **9h00** : Départ en bateau vers *La Sauvagine Terre et Passion®*
- **9h45** : Arrivée au domaine de *La Sauvagine Terre et Passion®* / Accueil par **Amélie et Jean** / Présentations
- **10h00** : Début du programme de la journée : *Cuisine Sauvage au Domaine*

Les bénéfices de cet atelier :

- Connaître les précautions de cueillette,
- Savoir identifier des plantes alimentaires facilement reconnaissables de notre environnement,
- Comprendre pourquoi manger des « mauvaises herbes »,
- Réaliser des recettes simples et gourmandes, bonnes pour la santé et facile à reproduire au quotidien,
- Accueillir des plantes sauvages dans son jardin.

Votre programme :

- Découverte du domaine, balade dans les jardins cultivés et cueillette de plantes sauvages,





- Petit encas,
- Cuisine en collectif de la récolte.

Sur simple signalement d'allergie, Amélie évitera d'éventuels allergènes dans les préparations et adaptera le menu si besoin

-13h30 : Déjeuner-dégustation cuisiné à base de plantes sauvages cueillies sur le domaine

Pour vos moments de pause et de détente :

- Des jeux en bois traditionnels et un boulodrome sont à votre disposition.
- Libre visite du jardin pédagogique et avec le propriétaire si celui-ci est sur place.

- 15h00 : Suite du programme de la journée : *Cuisine sauvage au domaine*

- Découverte des plantes aromatiques du jardin et leur potentiel médicinal,
- Dégustation d'une tisane ultra-locale.

- 16h30 : Rendez-vous pour le retour au quai d'embarquement de *La Sauvagine Terre et Passion®*

- 16h45 : Embarquement et départ en barque vers votre point de départ

- 17h15 : Retour au parking de l'embarcadère, votre point d'arrivée / Fin de votre journée

Dans une démarche de qualité et pour créer une atmosphère qui invite à la sérénité, l'accès est limité à 10 adultes.

Capacité d'accueil mini pour la journée 8 personnes.

Pour cet atelier l'âge minimum est de 16 ans.

Les personnes mineures sont sous l'unique responsabilité des parents ou accompagnants.

Il vous est conseillé de disposer d'une tenue adaptée à la météo ainsi que des chaussures de marche.

Munissez-vous de votre appareil photo afin d'immortaliser certains instants.

Pour les passionnés, prévoyez de quoi prendre des notes.

Les recettes du jour vous seront partagées sur un support papier.

Si vous souhaitez prolonger votre séjour et pour répondre à toutes vos attentes, un hébergement, différents tourisms locaux... sont à découvrir sur notre site :

<https://la-sauvagine-terre-et-passion.fr/autour-de-nous>

Uniquement sur réservation **au plus tard le vendredi 15 mai 2026.**





Tarif 2026 par personne pour une journée tout compris : à venir.

Règlement par virement bancaire à l'inscription / Sous réserve de places disponibles et sous réserve d'annulation pour cause d'une météo trop défavorable ou d'un manque d'inscrits (mini 8 personnes).

Entrez en contact avec nous dès maintenant via le formulaire : <https://la-sauvagine-terre-et-passion.fr/contact>

À TRÈS BIENTÔT,

Amélie Corsiez.

Contact : *Guy Boulnois / Président Fondateur de La Sauvagine Terre et Passion®*

Téléphone : + 33 6 22 28 42 23

Mail : contact@la-sauvagine-terre-et-passion.fr

