

Festin de plantes sauvages et de fleurs comestibles...

Michaël Fayret quitte son job, assistant vétérinaire durant 6 ans, pour retrouver les champs de fleurs de son enfance.

Le jeune trentenaire devient botaniste de terrain, cueilleur sauvage professionnel et herboriste en s'installant en 2018 à Sainte-Croix, tout près de Villeneuve d'Aveyron, sur le causse, terre qui par son aridité, confère un goût unique aux plantes.

Dans sa serre de 300 m², Michaël cultive une multitude de fleurs comestibles et de plantes aromatiques. Chaque semaine, lors de ses balades, il traque plantes, petites baies et fleurs sauvages. Il s'arme de patience pour cueillir minutieusement tous ces trésors.

Il récolte ainsi plus de 250 variétés cultivées ou sauvages : citron caviar, cosmos, œillet du poète, fleur de tagetes, berce... que l'on retrouve sur les bonnes tables de ces chefs audacieux, pour certains étoilés, tous épris de créations originales et de produits d'exception.

*Bruno Verjus (Table), Toshitaka Omiya (Alliance), Laura Pelou (Gram's), Clément Convard (Le Cénacle), Nicolas Thomas (La Flibuste)...

Comme Michaël aime partager sa passion, tentez l'expérience et accompagnez le lors d'une cueillette sauvage. Il vous dévoilera certaines de ses astuces. La nature n'aura plus de secret pour vous !

Balade/Cueillette sauvage sur une matinée : 30 € par personne (sur RDV)

Les Jardins de l'Instant végétal / Michaël Fayret – T : 06 19 10 19 26

Insta : @lesjardinsdelinstantvegetal - <https://producteurfleurscomestibles.fr>



©SPL Ouest Aveyron