

# CUISINE SAUVAGE

Un art de bien vivre ... Parce que tout est là.  
Parce qu'il suffit de se pencher ou lever les mains et cueillir ...

Cuisine Sauvage, c'est l'histoire d'une passion, devenue profession, engagement, enseignement, partage total. Parce que la terre appartient à tout le monde - les plantes sauvages aussi - délicieuses, belles et savoureuses à préparer pour les plus fins des museaux !







Namur Capital a rencontré pour vous

Lionel Raway, initiateur du projet Cuisine Sauvage, jeune Asbl pas mal étoffée. Bref, une entreprise au réseau de compétences déjà bien développé.

**Namur Capital : Vous êtes basé à Jambes, or le nom de votre Asbl évoque plutôt la campagne, les bois...**

**Lionel Raway :** Nous avons un petit jardin, mais dans lequel on peut déjà trouver notre bonheur. Notre philosophie simple

et authentique part du principe que le meilleur de la nature est à portée de mains. Pas besoin d'être spécialisé en botanique, en sciences naturelles - il suffit juste de se rappeler que l'essentiel est à cueillir, en hauteur ou à nos pieds, pour nous ravir et nous rassasier.

**NC : Cuisine Sauvage, est plus qu'une philosophie, votre équipe propose de belles activités bucoliques mais pas seulement.**

**LR :** Plusieurs fois par an nous partons pour des balades gourmandes à la cueillette de plantes et baies sauvages. Nous travaillons aussi « à la carte ». Nos découvertes de plantes sauvages comestibles aboutissent à une dégustation de nos trouvailles préparées avec le plus grand soin. Le résultat en surprend plus d'un.

**NC : Qu'entendez-vous par « à la carte ».**

**LR :** Une balade d'initiation ou un atelier

cuisine ça s'annonce : donc, le candidat s'inscrit selon la date, l'heure et le lieu de sa préférence.

Nous nous déplaçons, repérons les lieux, apportons les fournitures et le matériel avant de l'emmener à la découverte des plantes sauvages.

Promis : au terme de cette journée et d'un bon repas, vous ne regarderez plus les 'mauvaises herbes' de la même manière.

**NC : Vous proposez aussi des formations à la cuisine sauvage ?**

**LR :** On ne peut rien vous cacher ... voici les prochaines dates et thèmes :

- 10/05: Citadelle de Namur – Balade d'initiation à la découverte des plantes sauvages comestibles de printemps.
- 15/06: Croix-Scaille (Gedinne) - Balade d'initiation à la découverte des plantes sauvages comestibles de printemps.
- Sept. : Module de Cuisine des plantes d'automne : 10 séances de 5 h, entre ter-

rain et cuisine, pour un prix imbattable!

- 27/09: Carrière d'Asty Moulin, Namur
- Balade d'initiation à la découverte des plantes sauvages comestibles d'automne
- 28/09: Carrière d'Asty Moulin, Namur - Balade d'initiation à la découverte des plantes sauvages comestibles d'automne.

**LR :** Pour tout savoir sur nos activités et vous informer : une balade virtuelle s'impose sur notre site [www.cuisinesauvage.be](http://www.cuisinesauvage.be).

Alix Sorbier