



## Véronique et Christophe THEVENOT

Depuis 2009 nous cueillons les plantes sauvages locales, faisons découvrir leurs vertus et communiquons sur leurs très grandes qualités nutritionnelles. Nous les intégrons dans nos préparations fraîches en Pâtes, Tartes, Galettes, Spaetzle, Gnocchis. Nous utilisons la farine du Grand Epeautre (semence de 1948) En saison notre gamme de produits annexes vous étonnerons (Sirops de Coquelicot, Sureau, Menthe et Aspérule, poudre d'Ortie et Prêle, Mélanges d'aromates, pestos Ail des Ours, marmelade aux nèfles, etc...) Venez visiter nos ateliers et cuisine à Didenheim. Nous sommes certifiés en Agriculture Biologique pour que l'eau et la terre restent saine durablement.

**Ortie/prêle en poudre** : l'Ortie contient tous les minéraux indispensables et la Prêle la silice organique. A mettre une petite cuillère à café dans les soupes, sauces, vinaigrette, jus de fruits, miam fruits...

**Ail des Ours en pesto** : de la famille de l'ail Sur les viandes grillées, les légumes cuits vapeur, les pâtes, les salades, en toast...

**Aspérule et Sureau** : avec la bière, les blancs et crémants et de l'eau

**Menthe** : rafraîchissant avec l'eau glacée

**Coquelicot** : en coulis avec un fromage de chèvre frais ou une boule de glace vanille et yaourt nature. Colore en rouge vif et donne un parfum subtil au champagne

Sirops à base de macération de plantes fraîches : il faut secouer avant de servir (le dépôt est constitué des pollens et résines)

**Pâtes sèches aux Orties** : farine de blé, œufs frais et enrichies aux Orties. Elles accompagnent les viandes ou se mettent en salade.

**Sel à l'Ail des Ours** : imprégnation du sel par contact de plantes fraîches, mieux pour tout saler