



Stage Distillation des Roses

Deux journées pour s'initier à la distillation des Roses et apprendre les gestes ancestraux de la distillation dans un alambic en cuivre sur feu nu.

Deux journées d'immersion avec les roses anciennes : Damascena, Gallica, Centifolia, rosa medicina.

Deux journées dans l'intimité d'un petit groupe (6 personnes max) afin de personnaliser les quêtes et les créations.

✦ Programme ✦

Samedi

Matinée (10h/13h): visite de la roseraie, cueillette des roses

Après midi (14h/18h): distillation, voyage olfactif et atelier "créations culinaires à l'eau de rose".

Dimanche

Matinée (9h/13h): cueillette des roses, distillation.

Après midi (14h/17h): ateliers de transformation: cosmétique "crème à la rose", encens artisanaux à la rose...

Tarifs: 280€ / 250€ (moins de 21 ans): inclut les 2 repas du midi*, 2 collations* et 2 créations personnalisées

* cuisine bio multi-vitaminée riche en micro-nutriment à base de plantes sauvages comestibles, aromatiques fraîches et eaux florales.