

## Qui sommes-nous ?

Quand une sorcière gentille rencontre une restauratrice curieuse et gourmande, que se passe t'il ?

Elles papotent, s'enthousiasment, échangent des idées et des recettes, font des essais, et finissent par proposer ensemble des menus gourmands et colorés à base de plantes sauvages comestibles.



### Delphine Fiette

J'ai 6 années d'expérience en tant que gérante et chef de cuisine du restaurant « Le 1884 » à Velanne.

J'ai appris à utiliser les plantes sauvages comestibles auprès de Cécile Aubel.

De 2013 à 2017, j'ai proposé des menus en partenariat avec le chaudron magique dans mon restaurant.



### Cécile Aubel

J'ai appris à reconnaître et utiliser les plantes sauvages comestibles aux côtés de Guy Lalière et j'ai suivi la formation d'Herbaliste à l'École Lyonnaise des plantes médicinales.

J'ai créé « Le chaudron magique » en 2010. Je propose des stages de reconnaissance et utilisation des plantes sauvages comestibles et médicinales.

De 2013 à 2017, j'ai élaboré des menus et cueilli des plantes sauvages comestibles en partenariat avec Delphine Fiette.

Aujourd'hui, Cécile et Delphine proposent en partenariat un service traiteur à base de plantes sauvages comestibles, pour donner à vos évènements une saveur sauvage.