

TERROIR ECOTOUR



ANIMATION

Comprendre notre écosystème et notre relation avec la nature. Éveillons nos sens. Identification des produits sauvages comestibles, champignons, algues, baies, plantes et autres. Comment les récolter durablement. Comment les utiliser et les intégrer dans nos assiettes. Respect et bonnes pratiques envers l'environnement. Un chef cuisinier sera présent et vous préparera de merveilleux toasts, soupes ou assiettes à base de produits de la cueillette et d'aliments fins.



EQUIPEMENT

Les écotours se déroulant généralement dans des zones accidentées, parfois difficiles d'accès, il est demandé de s'équiper en conséquence. De bonnes chaussures de marche, des bottes, un manteau, un chapeau, un parapluie ou tout autre équipement que vous jugez personnellement utile pour vous sentir à l'aise pendant l'écotour.

N'oubliez pas d'apporter un petit couteau ou un ciseau, un panier ou des récipients, des sacs ou d'autres articles. Si vous avez des inquiétudes ou si vous souhaitez organiser un écotour dans un endroit plus approprié, comme des sentiers ou des chemins, faites-le nous savoir et nous nous en occuperons.



REGION

Nous organisons des écotours dans toutes les régions de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick (et même au-delà sur demande).

N'hésitez pas à nous contacter pour organiser un écotour près de chez vous ou même sur votre propriété. Pour tout événement personnalisé au-delà de 30Km de la région d'Halifax, veuillez nous contacter pour discuter des frais de déplacement.



DUREE

La durée de l'Écotour Terroir + Repas varie entre 3h30 et 4h30 maximum.

PRICE

Le prix par personne est fixé à 125 \$, taxes comprises. Pour les groupes plus importants, veuillez nous contacter.

PAIEMENT ET RÉSERVATION

Les réservations peuvent être effectuées par courriel à freddardenne@hotmail.com.

DESCRIPTION

La région côtière et forestière de la Nouvelle-Écosse est d'une beauté unique, mais aussi incroyablement riche en produits comestibles sauvages. Les champignons, les algues, les plantes, les baies et bien d'autres raviront le jardinier averti et vos papilles gustatives ! Autant de saveurs et de textures différentes à découvrir. Lors de cet écotour 'Terroir', je vous guiderai le long de l'océan et de la forêt à la conquête de ces richesses et vous montrerai un large éventail de produits comestibles sauvages suivi d'un merveilleux repas préparé par un de nos chefs sélectionnés !



NOMBRE DE PARTICIPANTS

Idéalement, le nombre maximum de participants est fixé à 12 personnes.

Ce nombre maximum de participants vise à garder une fluidité dans les questions/réponses.

Toutefois, si vous souhaitez réserver un écotour Terroir pour un groupe plus important, entreprise, amis, famille, veuillez nous envoyer un message et nous l'organiserons pour vous.



ANNULATION

Vous pouvez annuler votre réservation jusqu'à 7 jours avant l'événement.

Nous vous rembourserons votre interac ou votre paiement à 100%.

Si vous annulez votre réservation dans les 7 jours, nous vous proposerons d'autres dates, ou vous pourrez donner votre réservation à l'un de vos amis ou connaissances.

Si vous annulez pour cause d'urgence, d'accident, de décès, etc. Votre paiement sera intégralement remboursé.

Si nous annulons l'écotour pour quelque raison que ce soit (tempête, maladie ou tout autre problème), votre paiement sera intégralement remboursé.



PRIVATE EVENTS

Contactez-nous et nous serons heureux d'organiser votre écotour Terroir personnalisé.



FRED DARDENNE WILDFOODS & FINE PRODUCTS

UNIQUE WILD FORAGING AND EVENT IN NOVA SCOTIA

[HTTP://WWW.FRED-DARDENNE.COM](http://www.fred-dardenne.com)