

**ÉCIR & CAIRN** vous invitent à vivre **une expérience unique autour des plantes de montagne, mêlant découverte, bien-être et création gourmande.**

Au fil de cet atelier, vous apprendrez à reconnaître et comprendre ces plantes, à les transformer en tisanes aux vertus naturelles, puis à les intégrer dans la création d'un dessert original, spécialement imaginé autour de ces mêmes plantes.

Cet atelier s'adressent à toute personne curieuse de nature, de cuisine et de pâtisserie, désireuse de découvrir de nouvelles saveurs et de repartir avec des connaissances concrètes et une réalisation personnelle.



**ÉMILIE VONARX,  
CAIRN PLANTE**

# ATELIERS WITH ÉCIR X CAIRN



**TESS EVANS MIALET,  
PÂTISSERIE ÉCIR**

## *Pourquoi s'inscrire ?*

- Découvrir des plantes sauvages de montagne et leurs bienfaits
- Expérimenter des usages simples et accessibles
- Créer un dessert unique guidé par un savoir-faire professionnel
- Partager un moment convivial dans un lieu artisanal

**20 ou 27 Février 2026**

**De 8h45 à 11h**



**Pâtisserie Écir**

282, route du palais des sports, Megève

**69€ par personne**

2h d'ateliers

+ votre sachet d'infusion création

+ votre pâtisserie création

**& le plein de connaissance et de bons souvenirs !**

**Places limitées,  
inscriptions**

**au 06.85.79.12.66**

Le nombre de participants est volontairement restreint afin de garantir une expérience de qualité.