

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 ÉCIR X CAIRN



WITH

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.