

## ATELIERS & BALADES

À réserver sur le SHOP de l'Aquascope en cliquant [ICI](#)

**ATELIERS sur réservation – 14 € adultes**

### Cuisine sauvage « Le thé de nos contrées »

**LUCILLE QUATAERT alias LADY MARMELADE, diététicienne, cuisinière et spécialiste des plantes sauvages comestibles**



Lady Marmelade, vous emmène à la découverte des plantes indigènes capables de remplacer le thé (*Camellia sinensis*). Apprendre à les reconnaître, à les utiliser, avec un focus particulier sur les plantes à tanins et leurs propriétés. Rappel des principes fondamentaux pour la préparation des tisanes.

... et bien sûr, dégustation de breuvages théiformes aussi délicieux que bienfaisants !

**Le samedi de 10h à 12h30**  
**12 personnes**

### Vannerie d'osier

**OLIVIER LECLERCZ, formateur à la province du Hainaut et vannier passionné**



Venez vous essayer à la vannerie à base de saule. Trouver le jet idéal, apprendre les multiples manières de le tresser, de le nouer, le métamorphoser en plateau original, en panier ou en tout œuvre inventée ! Une première approche pour un art si répandu avant l'arrivée du plastique. Le saule, c'est fantastique !

**Le samedi & le dimanche de 10h à 12h30**  
**12 personnes / atelier**

### Le bois du bout des doigts

**SIMON MAILLEN, artisan ébéniste & formateur**



« Je suis parti en forêt à la rencontre du végétal. L'instituteur que j'ai été a quitté sa classe. L'ébéniste que je suis a laissé derrière lui son atelier et pris son sac à dos pour renouer avec des gestes d'antan. Fabriquer, entouré d'arbres, des objets du quotidien, des objets simples qui s'opposent à ce que l'on nous propose. J'en avais besoin. C'est devenu une nécessité. Rencontrer, choisir, prélever en promettant de fabriquer avec le cœur. Fendre, tailler, sculpter, tresser, lier, cintrer... sentir, goûter. Caresser la forêt du bout des doigts ».

Fabrication de spatules simples ou couteaux à tartiner à partir d'une bûche. Dessin du projet, découpe à la scie, fente et ébauche à la hache et finition au couteau de sculpture. Simplicité et savoir-faire à emporter dans son sac à dos.

**Le samedi de 10h à 12h30 & le dimanche de 13h30 à 16h**  
**6 personnes / atelier**

### Art de vie sauvage « Cordage de tilleul et récipients d'écorce »

**BENJAMIN COOS, formateur au Centre Ethnobotanique de l'Aquascope**



Redécouvrez les formidables possibilités des écorces et des fibres végétales de nos régions. Rouissage, toronnage, tressage, épissure... Des techniques utilisées depuis toujours pour fabriquer des cordages et des récipients chargés de sens !

**Le samedi de 14h à 16h30**  
**12 personnes**

### Chips d'ortie & compagnie – ATELIER ENFANTS àpd 6 ans (6 €)

**AURELIE WILLEMS & STEPHANIE BONNET, animatrices au service éducatif de l'Aquascope**



Un atelier destiné à vos petits et grands marmots pour découvrir les plantes sauvages communes et facilement reconnaissables qu'on peut manger : contes, dessin et jeux pour les reconnaître, cueillette, préparation en petits groupes de quelques recettes appréciés des enfants et cuisine sur feu de bois !

Un moment magique, sans les parents ... qui en profiteront sûrement pour écouter une conférence ou vivre un atelier en toute tranquillité !

**Le samedi de 14h à 16h30 & le dimanche de 13h30 à 16h**  
**12 personnes**

### « L'art de la tisane »

**STEPHANIE BONNET, formatrice au Centre Ethnobotanique de l'Aquascope**



C'est la Saint Jean ! Période de l'année idéale pour cueillir et faire sécher nombreuses plantes sauvages pour leurs bienfaits. Venez découvrir quelles plantes cueillir, comment les sécher et les conserver, comment les utiliser et les associer pour profiter au mieux de leurs vertus.

Vous repartirez avec un sachet composé de plusieurs plantes locales à vertus médicinales... et surtout avec la folle envie d'emprunter les chemins buissonniers pour y faire vos récoltes pour l'année !

**Le samedi de 14h à 16h30**  
**15 personnes**

## Cuisine sauvage « la route des épices forestières »

**LUCILLE QUATAERT alias LADY MARMELADE, diététicienne, cuisinière et spécialiste des plantes sauvages comestibles**



Venez apprendre à assaisonner, édulcorer et même colorer notre alimentation avec les épices et les aromates sauvages de nos sous-bois. Découverte sensorielle individuelle et présentation ludique des différentes drogues comestibles. Reconnaissance des plantes à l'état frais et sec. De l'apéritif au dessert, réalisation et dégustation d'un repas parfumé aux saveurs bucoliques.

**Le dimanche de 10h à 12h30**  
**12 personnes**

## Art de vie sauvage « Feu primitif à l'archet »

**BENJAMIN COOS, formateur au Centre Ethnobotanique de l'Aquascope**



Venez renouer avec les gestes premiers et vous sentir l'espace d'un instant comme les premiers hommes, voir naître la braise et enfin la flamme !

Un atelier pour apprendre à reconnaître et utiliser les diverses essences de bois pour allumer du feu à l'archet. Résultat garanti ! Avec un peu d'huile de bras ...

**Le dimanche de 10h à 12h30**  
**12 personnes**

## Cuisine sauvage « Les plantes médicinales des forêts »

**LUCILLE QUATAERT alias LADY MARMELADE, diététicienne, cuisinière et spécialiste des plantes sauvages comestibles**



Toutes les plantes sauvages comestibles sont-elles médicinales ? Quelles sont les conditions pour qu'une plante comestible préserve son caractère médicinal ? Existe-t-il une frontière, une limite d'utilisation à ne pas transgresser afin de se prémunir ?

Brève mise au point essentielle sur la frontière et les limites à considérer lors de l'utilisation culinaire des plantes à la fois comestibles et médicinales. Identification de quelques plantes estivales. Réalisation collective de quelques recettes à la fois simples et savoureuses. Dégustation conviviale.

**Le dimanche de 13h30 à 16h**  
**12 personnes**

## BALADES sur réservation – 6 € adultes

« Trésor des bois : balade opinel en main » – ENFANTS ADMIS àpd 8 ans (sur inscription)

**BENJAMIN COOS & STEPHANIE BONNET**, *formateurs au Centre Ethnobotanique de l'Aquascope*



Une balade, opinel en main, pour fabriquer, tailler, métamorphoser branches de saule, de frêne, de noisetier ... en sifflet, mirliton, bateau et autres trésors des chemins.

**Le samedi & le dimanche de 10h30 à 12h**  
**18 personnes**

« Remède des bois : identification des arbres de nos forêts et découverte de leurs vertus médicinales »

**STEPHANIE BERTHAULT**, *formatrice à l'école des plantes de Paris*



Depuis la nuit des temps, l'humanité s'est soignée avec les plantes de la forêt mais aussi avec les arbres, leur écorce, leur sève, leurs feuilles ou leurs bourgeons. Venez découvrir ces propriétés médicinales et quelques caractéristiques d'identification le temps d'une initiation aux remèdes des bois avec Stéphanie Berthault de l'école des plantes de Paris.

**Le samedi de 10h30 à 12h & le dimanche de 14h à 15h30**  
**18 personnes**

« De la cueillette sauvage au sauvage cultivé »

**MARIE ALBERT**, *pépiniériste à l'Ortie-culture*



Marie de la pépinière l'Ortie-culture vous emmène en balade pour questionner les pratiques de cueillette sauvage et l'accueil de plantes sauvages au jardin : bonnes pratiques de cueillette, partage d'un bien commun, conseils de gestion pour un jardin sauvage ... une balade enrichie par la rencontre entre sa longue expérience de pratiques et d'observations de nos belles plantes compagnes et votre relation au vivant. Ensemble cheminons.

**Le samedi de 13h à 14h30 & de 15h30 à 17h**

**COMPLET**

## « Les plantes magiques de la St-Jean »

**LUCILLE QUATAERT** alias **LADY MARMELADE**, *diététicienne, cuisinière et spécialiste des plantes sauvages comestibles*



Au cours d'une petite promenade, entre légendes et traditions, faites connaissance avec les herbes sacrées de la saison estivale. Une distillation de rituels druidiques et d'anecdotes féeriques pour aider les âmes de sorcières à percer à jour les mystères de plusieurs plantes sauvages emblématiques. Grain de folie et poussières de fées au rendez-vous !

**Le samedi de 17h à 18h30**  
**18 personnes**

## Balade et atelier d'écriture « La forêt dans nos imaginaires »

**MAXIME DE COSTER**, *guide au jardin de Millepertuis et passionné de littérature*

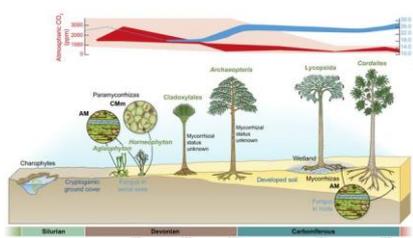


Depuis la nuit des temps, la forêt hante nos imaginaires. Au terme d'une promenade qui nous mènera jusqu'aux vestiges de notre mémoire culturelle, nous nous arrêterons pour un atelier d'écriture à plusieurs mains, le temps d'imaginer la forêt de demain.

**Le samedi de 17h à 18h30**  
**12 personnes**

## « Il était une fois les plantes... »

**EVOLUTION DU MONDE VEGETAL - Daniel, Jean & François, accompagnateurs nature à l'Aquascope**



Tout le monde sait que les plantes ont absolument besoin d'eau et pourtant elles ont, à une certaine époque, quitté le milieu aquatique pour coloniser avec succès presque toutes les terres émergées. Comment ont-elles réussi cet exploit ?

Après une brève introduction sur l'évolution des végétaux au cours du temps, partez en balade à la recherche des descendants des différents groupes de végétaux en remettant l'accent sur les grandes avancées évolutives qui leur ont permis de survivre jusqu'à nos jours. A côté des grandes stratégies sélectionnées par l'évolution, nous profiterons de la visite pour mettre en évidence les particularités de certaines espèces qui ont favorisé leur survie, voire leur expansion. Un véritable voyage dans le temps qui nous emmène sur les traces de l'évolution de la terre et du monde végétal !

**Le samedi de 13h à 14h30 & de 15h30 à 17h**

**Le dimanche de 10h30 à 12h - de 14h à 15h30 - 15h à 16h30**  
**18 personnes**

## « Des arbres et des hommes : usages médicaux, comestibles et utilitaires de nos forêts »

**EMILIE HENNOT, *Coordinatrice du Centre Ethnobotanique de l'Aquascope***



En 2012-2013, l'équipe du Centre ethnobotanique est allée à la rencontre des anciens de la région de Thiérache - Pays de Chimay pour recueillir leurs pratiques et savoirs liés aux plantes sauvages. Et parmi tous ces savoirs, de précieuses connaissances autour du bois : fabrication de ramons, de manches à outil, savoirs sur les périodes de coupe pour optimiser la durabilité de l'aulne comme bois de charpente, fabrication de râteau avec trois essences différentes selon leur qualité en termes de souplesse, solidité, usage de diverses

feuilles et fleurs d'arbre pour se soigner, nourrir le bétail, ... Venez découvrir tous ces savoirs tout au long d'une balade en compagnie des arbres !

**Le dimanche de 14h à 15h30**  
**18 personnes**

## « A la découverte des habitants de la forêt » - BALADE ENFANTS àpd 6 ans (4€)

**THEO RAEVENS, *animateur nature et guide nature en formation***



Connaissez-vous vraiment les hôtes des bois ? Nous nous promenons souvent bruyamment en forêt, donc nous ne remarquons que les arbres et quelques oiseaux... Essayons une autre approche : je vous révélerai quelques secrets et des histoires peu communes d'habitants peu communs ! À partir de 6 ans mais bienvenue aux plus grands bien sûr !

**Le dimanche de 10h30 à 12h**  
**12 personnes**

## « Les plantes sauvages comestibles autour de l'étang »

**THEO RAEVENS, *animateur nature et guide nature en formation***



Partons à la découverte des plantes sauvages comestibles autour de l'étang de Virelles ! Histoires contées, dégustations et jeux coopératifs sont au programme. Nous cuisinerons aussi quelques plantes cueillies sur le chemin à la fin de la balade. Venez en famille, seul ou entre amis si le cœur vous en dit ! N'oubliez pas vos bonnes chaussures et votre curiosité !

**Le dimanche de 14h à 15h30**  
**18 personnes**

## « Comprendre le principe de naturalité dans nos forêts »

**SEBASTIEN LEZACA, Forêt & Naturalité asbl**



On entend de plus en plus parler de « rewilding » ou de « naturalité » comme on aime à le traduire par chez nous. Mais au fond, de quoi s'agit-il exactement ? Quels en sont les enjeux et qu'est-ce que ça change pour la gestion des forêts ? Qu'est-ce que ça implique dans notre relation au vivant ? Est-ce applicable aux forêts wallonnes ?

Depuis plusieurs années déjà, l'association Forêt et Naturalité mène un travail de fond pour répondre à ces questions. Sébastien Lézaca en personne se fera un plaisir de vous exposer tout cela en long et en large !

**Le dimanche de 10h30 à 12h**

**18 personnes**