



25 septembre

Champignons sauvages et vin... c'est magique!

L'art d'apprêter les champignons sauvages et de les marier au vin, voilà ce que vous offre l'**Auberge des Appalaches** de Sutton dans le cadre d'un atelier de mycologie.

Activités

En compagnie de l'experte Louise Fortin, apprenez les techniques de cueillette; identifiez les différents champignons de votre récolte et distinguez leur saveur respective; découvrez diverses façons d'apprêter vos champignons et leur mariage avec les vins de la Route des vins.

Le soir venu, un repas 5 services autour du thème du champignon vous sera servi accompagné des meilleurs vins de la région.