



## Emmanuel le Roublin



Restauratrice depuis 2001

Gérante des restaurants :

- La Douce Terrasse à Villandry
- L'Épicerie Gourmande à Villandry

## Sommaire

- Le Bout du Monde
- Benoist Ripault
- Les Ateliers du Jardinier
- EmmaGine le Projet
- Restaurant & Jardin Botanique
- Centre de Formation
- Partenaires

## Le Bout Du Monde

- Création 2005
- Restaurant gastronomique
- Cuisine réalisée en partenariat avec les producteurs locaux
- Découverte d'une cuisine local



## Benoist Ripault



Jardinier/Collectionneur de Plantes Botanique

Maîtrise d'Anthropologie - Étude des plantes médicinales en Ardèche Méridionale

## Les Ateliers du Jardinier



EmmaGine Le Bout du Monde

Le Repas du Jardinier

Tous les Lundis en Septembre

De 18h à 19h - Vite commandé du Jardin 1 & 2

Repas du Jardinier

Apéritif - Pain - Dessert 15€ - 13,5€

Commande du repas jusqu'à 17h

EmmaGine Le Bout du Monde - Le Bourg 47000 BOURG-SUR-BOURG

Tel : 02 47 42 52 52 - email : emmagine@leboutdumonde.com

www.emmagineleboutdumonde.com

## Emmagine Le Projet

- Emergence du projet : Novembre 2013
- Initiateurs du Projet : Emmanuelle Roublin et Benoist Ripault
- Mise en place du Projet : 5 mois
- Collaboration avec les producteurs Locaux
- Ouverture le 15 Mars

## Évolution



## Contexte du Projet

- Natura 2000
- Réseau associatif local
- Jardin en cours de labellisation
- Jardin Botanique
- Jardin Remarquable de France

## Restaurant & Jardin Botanique

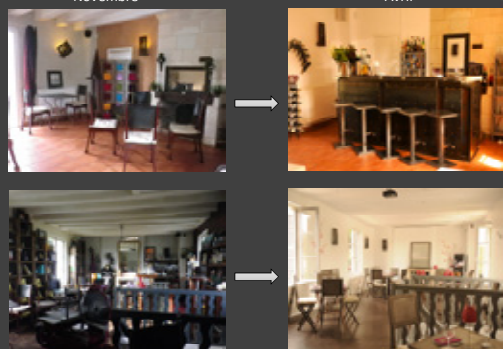


Une cuisine et des cocktails réalisés à partir des fleurs et des plantes aromatiques de notre jardin !

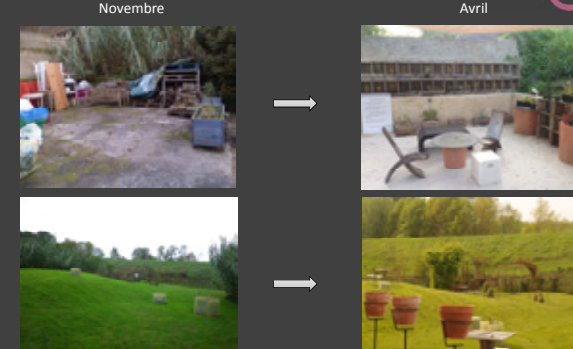
Un Jardin dédié à la Botanique cultivé par un jardinier collectionneur de Plantes aromatiques, Benoist Ripault !



## Evolution



## Travaux





## Centre De Formation

Une formation Botanique dispensée par Benoist Ripault !



Une formation Culinaire dispensée par Emmanuelle Roublin !



## Programme De Formation

THÈMES :

Côté cuisine :

- Apéritif aux herbes
- Sirop de plantes aromatiques
- Sels aux herbes aromatiques
- Tisanes
- Chocolats aux herbes aromatiques
- Utiliser les aromatiques dans la cuisine (herbes fraîches et herbes sèches)
- Les huiles essentielles et les eaux florales
- Les plantes sauvages
- Sorbets

Côté jardin :

- Semer et repiquer
- Le bouturage
- Le marcottage
- La disposition des plantes au jardin
- Faire ses semences de plantes aromatiques
- Cueillir et faire sécher

## Partenaires

## Merci De Votre Attention