

CALENDRIER CULTUREL 2015-2016

ASSOCIATION BWA LANSAN

DATES	INTITULES	DESCRIPTIFS	DUREES	LIEUX
TOUS LES MERCREDIS A PARTIR DU 07 OCTOBRE 2015	Cours de danse de Gwoka	Avec les fondateurs de l'Akademiduka : Jakline Cashmire-Thole et Yves Thole (Unique Maître d'Art de tous les départements d'outre mer). Le premier cours est gratuit.	1h (16h30 à 17h30)	SYLVATHEQUE
SAMEDI 10 OCTOBRE 2015	ATELIER CHOCOLAT	Une fois récoltées, fermentées et séchées, les fèves subissent maintes étapes : séchage, torréfaction, broyage et enfin la fameuse poudre de cacao, place maintenant aux confiseries avec un maître chocolatier.	4h	ST CLAUDE
SAMEDI 14 & 21 NOVEMBRE 2015	LE BAKWA	Ses feuilles ressemblent à celles de l'ananas, à partir de leur tressage on peut faire une multitude d'objets : des paniers, des chapeaux, des casquettes, des sacs, des bijoux... 2 séances de travail qui vont vous permettre de découvrir et de vous familiariser avec le bakwa.	2 JOURS	SYLVATHEQUE
SAMEDI 12 DECEMBRE 2015	K'DO NATIREL	Eh oui, Noël se rapproche à grands pas, il vous faudra trouver des idées cadeaux, pour Elle, pour Lui, ainsi que pour les enfants. Voilà l'occasion de vous transformer en petit lutins en confectionnant des bijoux en graines, des paniers en papier journal, des tableaux, des cadres photos...	4 H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 09 & 16 JANVIER 2016	BRODERIE DE VIEUX- FORT	Cela fait plus de 300 ans que la broderie représente un héritage transmis de génération en génération. Des moins jeunes aux plus âgées, les femmes de Vieux-Fort œuvrent pour perpétuer cette tradition. Elles nous ouvrent leur porte pour une belle transmission.	1 JOUR	VIEUX- FORT
SAMEDI 13 FEVRIER 2016	ATELIER CREOLE	Apatoudi vlé, sé pé i mèt = (Ce n'est pas tout de vouloir, encore faut-il pouvoir). Vouloir n'est pas pouvoir. Jou la sa zot ké palé, maké é li kréol. Mè osi konpran palé an nou.	4H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 12 MARS 2016	LES COULEURS VEGETALES	Un jardin de plantes tinctoriales ? De plantes quoi ? Qui teignent dites-vous ? Hé ouii ! En rouge, en jaune, en bleu. C'est dans ce monde magique de la couleur naturelle que ce jardin vous propose une approche des richesses de mère nature.	4H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 09 AVRIL 2016	FARIN' MANIOC	Un atelier d'une journée "chez Germaine" pour apprendre à transformer le manioc et obtenir la farine, ensuite place aux possibilités culinaires..... Accras à base de farine manioc et coco, croustilles de ka maniok fait avec une pâte à accras de farine manioc, d'épices curcuma gingembre, cookies....	1 JOUR	CAPESTERRE BE
SAMEDI 14 MAI 2016	CONFITURE AU FEU DE BOIS	Technique de conservation des aliments pour les fruits les plus fragiles, à partir de recettes ancestrales transmises de génération en génération, préparation de confiture de mangue, barbadine, cerise pays, gelée de cacao.....	4H	A DEFINIR
SAMEDI 11 JUIN 2016	POPOTTE DE FRUIT A PAIN	Ce fruit féculent est riche d'usages : gratin, purée, croustilles, frite, soupe, soufflé, migan, 'bébé, etc.. En pâtisserie, sa chair permet la confection de gâteaux et de farine. Mais la popote de fruit à pain confit constitue une friandise aussi moelleuse que les beignets. miam miam	4H	ST CLAUDE
SAMEDI 25 JUIN 2016	LA BEAUTE PAR LES PLANTES & HUILES ESSENTIELLES	Plantes et huiles pour la beauté et les soins du tissu cutané, tenseurs et raffermissants de la peau, antirides naturel, soins de cheveux, piqûres ou blessures.. avec la Nature vivez votre santé au naturel..(huile de galba, crème de soin du visage à base de banane et avocat, bain de vapeur à la citronnelle, jeu découverte de 15 huiles essentielles.	4h	SYLVATHEQUE
SAMEDI 02 JUILLET 2016	JADEN KREYOL	C'est un véritable reflet de la culture créole, où s'y côtoient les plantes vivrières, médicinales et d'ornement que nous visiterons, en passant par les aromatiques, les boutures, le compost, le potager au balcon et pour finir un petit jeu sur les fruits et légumes rares.	4H	SYLVATHEQUE
SAMEDI 30 JUILLET 2016	CUISINE ITAL	Peut-on vivre sans manger de viande ? Assurément oui, et même très bien. La cuisine végétarienne est délicieuse et peut être parfaitement équilibrée et gourmande. Au menu caviar d'aubergine épinard, salade de adon, ital au coco.	5H	ST CLAUDE



La grande majorité de nos stages se déroulent à la Sylva-thèque de l'ONF (Bisdary Gourbeyre). Les intervenants sont spécialistes, passionnés et investis dans la valorisation de notre patrimoine culturel!