

Seine-et-Marne. Partir à la rencontre des plantes médicinales et comestibles avec Petite Pimprenelle

Emmanuelle propose des ateliers et des sorties nature à la rencontre des plantes sauvages comestibles et médicinales, enfin d'amener les personnes à prendre soin de soi.



Pas de cours théorique mais un contact direct avec la nature et tous ses bienfaits (©DR)

Par **Karine Brives**

Publié le 28 Mai 21 à 8:02

Emmanuelle a créé son activité professionnelle autour de sa passion.

« Si mon métier avait un nom ce serait herboriste de terrain, cueilleuse, **sorcière** ». Passionnée par les plantes et leurs bienfaits depuis ses 20 ans, elle a très vite commencé à se former en autodidacte.

« J'ai rapidement utilisé des **produits naturels** et artisanaux pour me soigner et prendre soin de moi », ajoute-t-elle.

Suivie par une passion grandissante pour cet univers, elle ouvre en 2011 le magasin Retour aux sources à [Nemours](#).

Elle y vend alors des plantes et des produits naturels, éthiques et bio.

« À cette époque-là, je voulais déjà sensibiliser les gens à l'utilisation des cosmétiques naturelles et des plantes sous toutes leurs formes ».

À lire aussi

Seine-et-Marne. A Nemours, la foire de la Saint-Jean se prépare

En parallèle, Emmanuelle se forme à travers des heures de lecture de livres professionnels, avant d'effectuer plusieurs stages et formations pour apprendre la phytothérapie, l'aromathérapie, la gemmothérapie, la botanique.

Plus elle en apprend, mieux elle conseille ses clients tout en se rapprochant de la nature. « Je voulais pouvoir être en contact avec les plantes. Aller les reconnaître, les cueillir, et les transformer. Parce que c'est ce qui me plaît le plus », dit-elle.

En 2019, Emmanuelle vend donc son magasin et fonde Petite Pimprenelle pour pouvoir assouvir cette envie, mais aussi partager, encourager et accompagner des personnes qui veulent recréer un lien avec la nature.

Plongeon dans le vert

Aujourd'hui, plusieurs types de formules existent pour que tout le monde puisse être de la partie, du moins au plus expérimenté, et même les enfants.

« Dimanche dernier, par exemple, j'ai organisé une journée complète. Dans ce genre de formule longue, on va avoir le temps de faire de la reconnaissance des plantes avec un éveil des sens. Ensuite, on fait un pique-nique avec une dégustation de recettes de cuisines sauvages réalisées par mes soins ou avec les participants. Et en fin de journée, on réalise une préparation médicinale ou cosmétique, comme un petit remède de sorcière, avec la cueillette réalisée juste avant »,

explique Emmanuelle.

Petite Pimprenelle propose également des activités beaucoup plus courtes, de deux ou trois heures, où l'on peut aller à la rencontre d'une quinzaine ou d'une vingtaine de plantes et découvrir leurs bienfaits. Il

existe différents ateliers, comme la distillation d'un hydrolat, l'aromathérapie pratique, ou encore l'animation d'ateliers zéro déchets.

À lire aussi

Seine-et-Marne. Avec Fabien Potel, le Château Musée de Nemours prend de la hauteur

Des sorties et des ateliers, Emmanuelle n'a pas pu en organiser beaucoup en 2020.

« L'idée ce n'est pas de faire de cours théorique puisque toutes mes connaissances peuvent se trouver ailleurs, insiste-t-elle. Ce sont des activités qui nécessitent une vraie rencontre avec la nature, c'est donc impossible à faire à travers un écran ».

Les activités sont de nouveau autorisées et la clientèle de Petite Pimprenelle peut désormais quitter la page Facebook et retourner crapahuter à la recherche des plantes autour de Nemours, ou d'ailleurs... car

Emmanuelle propose des sorties personnalisées dans le lieu de votre choix. Espérons-le pour le plus longtemps possible !

Cet article vous a été utile ? Sachez que vous pouvez suivre La République de Seine et Marne dans l'espace [Mon Actu](#) . En un clic, après inscription, vous y retrouverez toute l'actualité de vos villes et marques favorites.