

Initiation pratique à la Spagyrie et aux médecines alchimiques *Week-end du 27 et 28 juillet 2019, Sarreyer (VS)*



Faire soi-même ses élixirs spagyriques sans peine... Au cours de ce weekend, vous allez découvrir les grands principes fondamentaux, l'alchimie et la spagyrie, et ce que cela peut nous apporter pour notre santé ou notre quête personnelle.

La Spagyrie, et plus encore l'Alchimie végétale ont malheureusement été très obscurcies au cours des temps. En réalité, il est possible d'énoncer la philosophie alchimique et les pratiques qui en découlent de façon très claires sans employer ni terme technique ni occultisme.

Sur ces deux jours, nous réaliserons un élixir spagyrique dans sa totalité, d'absinthe sauvage, avec tests et dégustation à la fin (sous forme diluée). Pendant les travaux, nous verrons d'autres voies, d'autres travaux comme la Pierre de Vin. Nous aborderons aussi les applications alimentaires, cosmétiques, ou thérapeutiques des préparations alchimiques dans le cadre familial ou professionnel. Nous verrons aussi que le laboratoire alchimique est à l'image de l'alchimiste. Le nôtre sera simple et demandera très peu de matériel spécifique et jamais coûteux, ce qui le rend accessible à tous. Nous travaillerons au soleil et à la lune, si la météo le permet.

Le stage sera animé par Matthieu Frécon, distillateur et alchimiste depuis des années, qui fabrique et vend des spiritueux et des préparations spagyriques dans le cadre de sa distillerie dans le Valais (Suisse). Pragmatique, l'intérêt de Matthieu pour l'alchimie/spagyrie est orienté vers la santé (ce qui devrait aussi être un centre d'intérêt important pour les distillateurs de spiritueux).

« J'espère transmettre au cours de ces formations mon enthousiasme pour la pratique simple et heureuse de l'alchimie végétale, pour le laboratoire désocculté, pour le partage des pratiques et des recettes » Matthieu Frécon. www.atelier-spagyrie.ch

Tarif atelier : CHF 240.- / Repas de midi : CHF 25.- avec produit du terroir, possibilité de prendre son pique-nique / Hébergement : CHF 70.- en dortoir chez une agricultrice bio, petit-déjeuner et repas du soir compris

Inscription : info@nicefuture.ch / T +41 (0) 21 647 25 29