

Cueillette en Queyras

Abriès-Ristolas



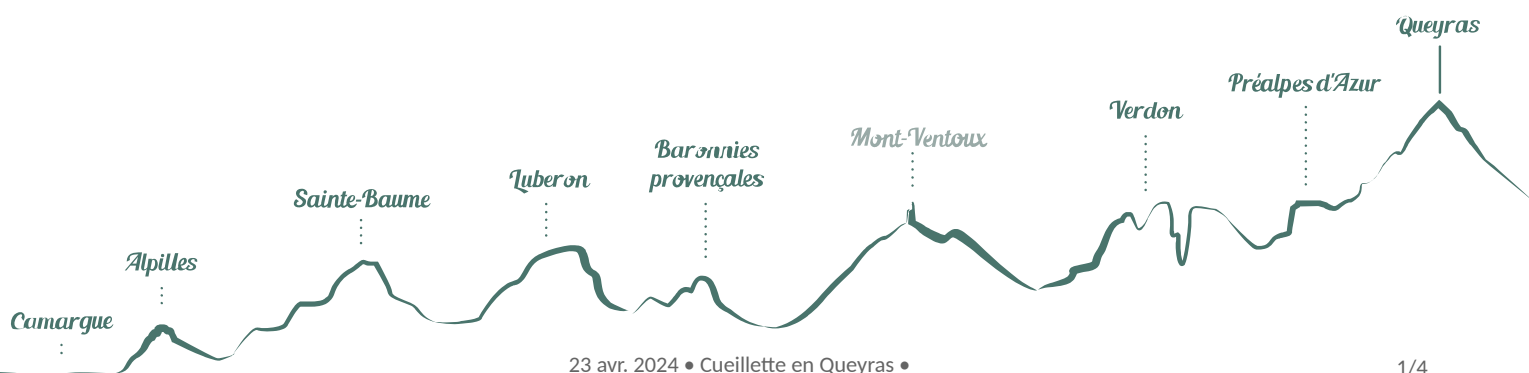
Crédit photo : Sirop de baies sauvages (Pema)

*Récolte, culture puis transformation de
plantes et de petits fruits sauvages dans
le Parc du Queyras.*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Label : Marque Valeurs Parc

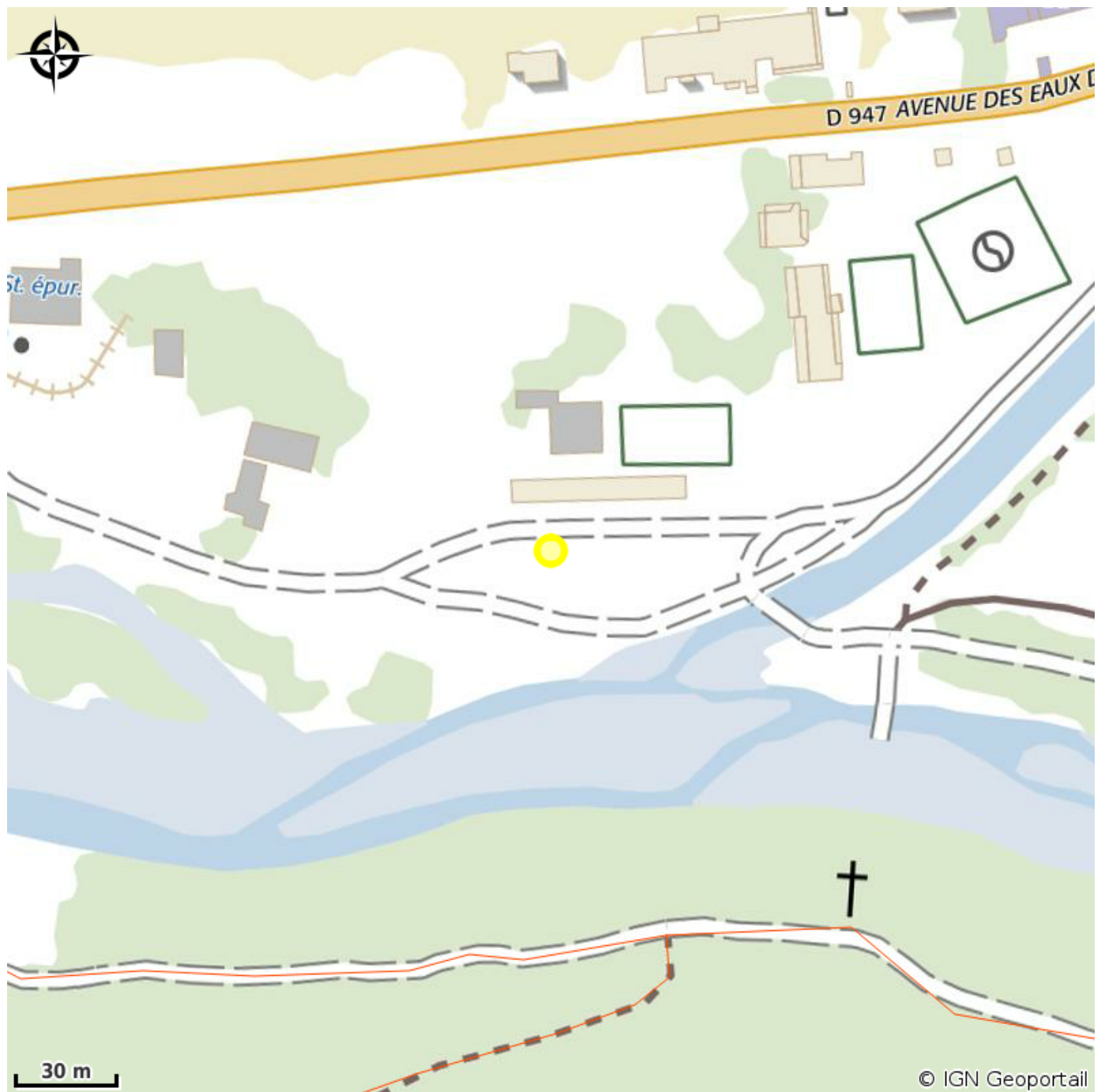


Description

Valorisation et transformation des ressources naturelles récoltées en produits alimentaires vendus sur les marchés pendant les vacances, à la Coopérative des artisans et dans les commerces locaux toute l'année. Jus de fruits, soupe aux herbes, sauces d'accompagnement, vinaigres aromatisés, confitures ... Sébastien a eu l'honneur de rencontrer les chefs étoilés Régis et Jacques Marcon de Saint Bonnet le Froid dans la Haute Loire. Ils ont découvert son atelier, ont apprécié les saveurs et l'originalité de ses produits Des liens se sont créés pour enrichir leurs plats des gourmandises du Queyras et réunir ainsi deux territoires d'exception.

Du producteur au chef de cuisine, il n'y a qu'un pas. Aussi, si tu souhaites goûter aux saveurs du Queyras, n'hésite pas à rencontrer Sébastien, le producteur !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Services:

Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Office de tourisme du Guillestrois et du Queyras le 24/01/2024

Contact

Hôtel d'entreprises

22 Chemin de Saint-Laurent

05460 Abriès-Ristolas

Tél. 06 83 01 68 75

sebastien.choss@gmail.com