Cueillette en Queyras - Cueillette et transformation de plantes sauvages

- Produits locaux

Coup de coeur

Sébastien travaille régulièrement avec un restaurateur pour tester des produits et leurs applications et en développer de nouveaux.

Sébastien Chosson est artisan cueilleur – transformateur qui a lancé son activité en 2014. Il valorise le Queyras par ses produits et souhaite que ceux-ci « transpirent » le Queyras.

Les produits issus de la cueillette de Sébastien Chosson sont emblématiques du territoire :

- Quey’tchup au Cynorrhodon

- Sirop fraicheur (hysope, serpolet, citron)

- Vitabaie (cure de vitamines : pulpe de cynorrhodon, jus d’argousier, miel de fleurs)

- Gelée de mélèze

- Confiture d’argousier, d’églantine, d’épine-vinette

- Sauce hot altitude

Caractéristiques

Sébastien Chosson récolte des plantes et des baies du Queyras, vallée montagnarde haut-alpine, pour en faire des produits de bouche.

Activité à l'année.

Visite de l'entreprise possible
non
Nous suivre
Suivre sur Facebook
Site Internet

Contact

Sébastien CHOSSON
06 83 01 68 75
sebastien.choss@gmail.com

Adresse

05460
Abriès
06 83 01 68 75
sebastien.choss@gmail.com
Parc

Le territoire du Queyras est une zone de montagne située dans les Alpes du Sud, le long de la frontière italienne, au nord-est de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle est enchassée dans l'Italie qui l'entoure de trois côtés et avec lequel elle ne communique que par la route d'altitude du col Agnel (2 744 mètres) et des chemins muletiers franchissant en été essentiellement, des cols élevés.

Parc naturel régional du Queyras

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué sebastien.choss@gmail.com

CAPTCHA

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer