

# Sirop de framboise - Les cueillettes du Lauzet

Briançonnais



Crédit photo : Bertrand Bodin PNE



## Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir

Type : Jus de fruit

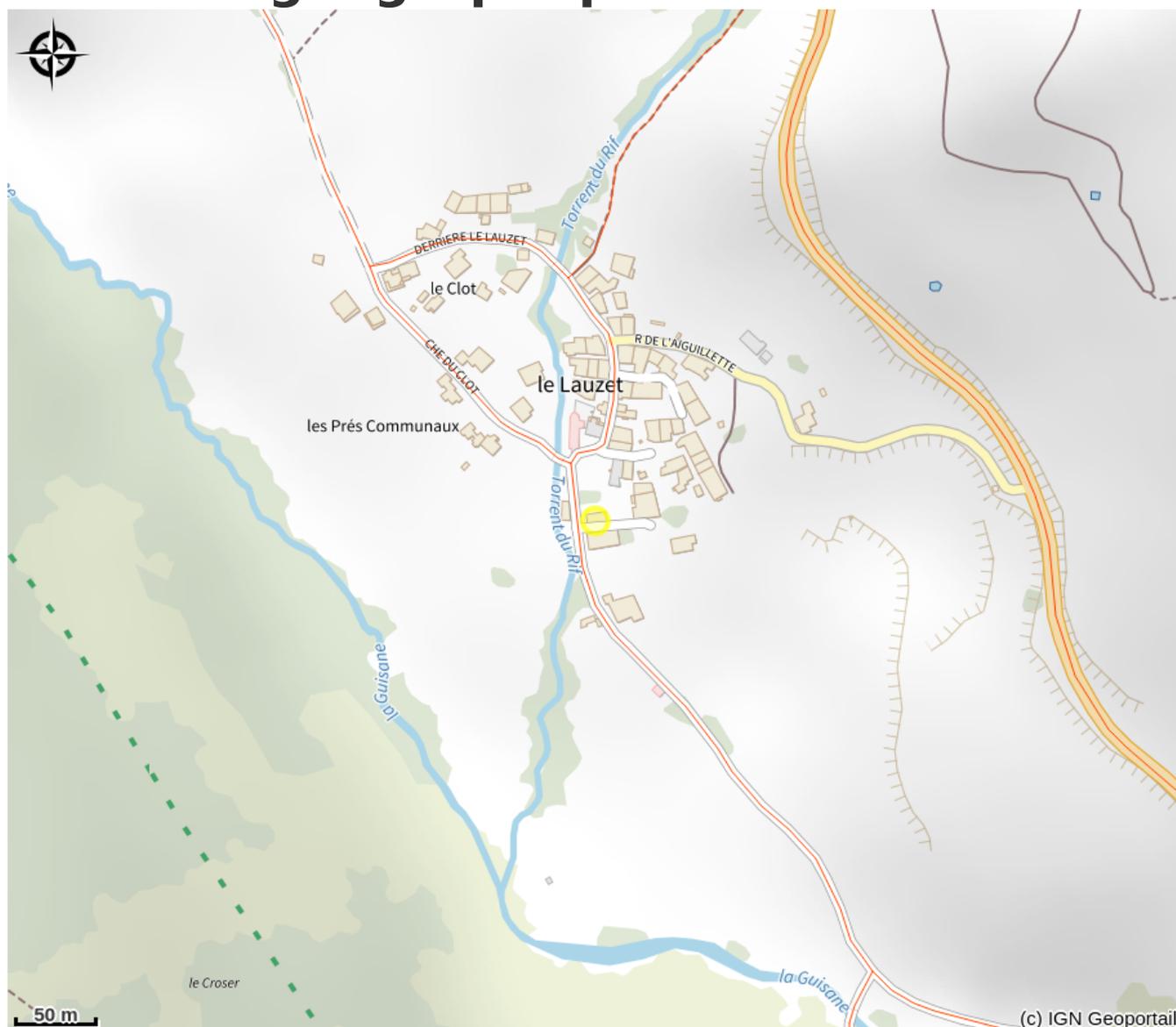
# Description

Je suis installée sur la commune de Monétier-les-Bains, au hameau du Lauzet, dans la haute vallée de la Guisane. Je cultive petits fruits et plantes aromatiques, que je complète par une cueillette sauvage réalisée avec respect et soin. La transformation se fait dans notre petit atelier au Lauzet. Je vous propose des confitures et gelées de petits fruits, des mélanges de plantes séchées à utiliser en infusion ou en cuisine, ainsi que des brins de génépi blanc cultivé. Tout se fait soit en vente directe à la miellerie ou dans des magasins sélectionnés de la vallée.

## Produits proposés :

- Confiture de marmotte (prune de Briançon), confiture d'épine-vinette (berbérís), confiture de framboise, confiture de cassis
- Tisanes : « Le Marchand de sable », « Promenade digestive », « Tonus matinal », Ortie
- Sirop de Menthe, sirop de framboise et sirop d'agastache
- Tarte des Alpes

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

457 rue Gallice Bey, le Lauzet, La  
Miellerie du Lauzet  
05220 Le Monétier-les-Bains  
07 50 96 18 73  
[stefgude@gmail.com](mailto:stefgude@gmail.com)

## Source



Parc national des Ecrins

<https://www.ecrins-parcnational.fr>