Mission fromage chez Marion

Champsaur

Réservation obligatoire.
Venez visiter la fromagerie artisanale du Pré Lacombe et plongez dans l'univers gourmand du savoir-faire local. Atelier convivial de fabrication de faisselles, où chacun mettra la main à la pâte.

Infos pratiques

Type : Atelier / jeu

Date : 21 juil. 2025

Lieu de RDV : fromagerie du Pré lacombe, route des écrins, Haute plaine 05260 Chabottes

Heure de début : 14 h 00

Heure de fin : 15 h 00

Public visé : tout public, à partir de 6 ans.

Description

Avec Marion Ranguis, productrice de fromage bénéficiaire de la marque "Esprit parc national" (fromagerie du Pré Lacombe).
Découvrez la marque : https://www.ecrins-parcnational.fr/la-marque-esprit-parc-national

Cette animation gratuite s'inscrit dans le cadre des 10 ans de la marque.

Situation géographique

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Prévoir des chaussures fermées.

Contact

Maison de la Vallée du Champsaur, Pont-du-Fossé, 05260 Saint-Jean Saint-Nicolas.
Téléphone : 04 92 55 95 71.
https://www.ecrins-parcnational.fr

Intervenants

Fromagerie du Pré Lacombe - Marion Ranguis, productrice de fromage et bénéficiaire de la marque "Esprit parc national".

Nombre de places

10

Réservation

Maison de la Vallée du Champsaur, Pont-du-Fossé
Téléphone : 04 92 55 95 71.

Source

Parc national des Ecrins

https://www.ecrins-parcnational.fr