L’Alchimiste

- Produits locaux
- Fruits et légumes

Coup de coeur

Membre du syndicat des producteurs et transformateurs de marron du Morvan, en partenariat avec le Parc Naturel Régional du Morvan, je travaille à la revalorisation de la « filière Châtaigne du Morvan» en proposant des recettes originales (6 crèmes de châtaignes) et inventeur du Kastafé (café de châtaigne),(modèle déposé).

Les productions de l'Alchimiste sont artisanales, élaborées avec le plus grand soin, principalement à partir des productions de mes vergers (au-delà des exigences du bio et en développant des techniques agricoles innovantes telle que l'agroforesterie) et de glanage dans la nature. Les confitures sont élaborées en petites séries et cuites au chaudron de cuivre, avec juste ce qu'il faut de sucre, des compositions de fruits originales et/ou des épices rares qui en font des expériences gustatives que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.

Je vous propose une large gamme de confitures, des classiques, aux fruits anciens en passant par des recettes florales ou des ménages originaux mais aussi des compotes, jus de fruits, sirops, vinaigres et le Kastafé.

Nous suivre
L'Alchimiste de Voucoux - Facebook
L'Alchimiste de Voucoux - Instagram

Contact

Jérôme CAILLOT

Adresse

L'alchimiste de Voucoux
Voucoux
58430
Arleuf
06 62 52 26 39
Lalchimiste.voucoux@laposte.net
Parc

Le Morvan est un vaste massif granitique au cœur de la Bourgogne. Il est constitué d'espaces agricoles

en bocage et de grandes surfaces boisées, d’un habitat dispersé, d’une multitude de rivières, ruisseaux, étangs et lacs et de prairies humides.

Parc naturel régional du Morvan

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué Lalchimiste.voucoux@laposte.net

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