

Producteurs du Champsaur et Valgaudemar

440 medias

Dans le cadre d'une démarche de valorisation des produits locaux, la Maison du Tourisme du Champsaur & Valgaudemar et la Communauté de Communes du Champsaur ont réalisé des portraits de producteurs de la vallée. Ces photos serviront sur plusieurs supports de communication pour promouvoir les produits locaux et la vallée à travers eux. La réalisation des portraits s'est étalée sur plusieurs mois. Voici déjà en exemple quelques portraits finalisés. Merci à tous les producteurs pour leur patience durant les séances photos. Crédits photos Bertrand Bodin.

142458.jpg



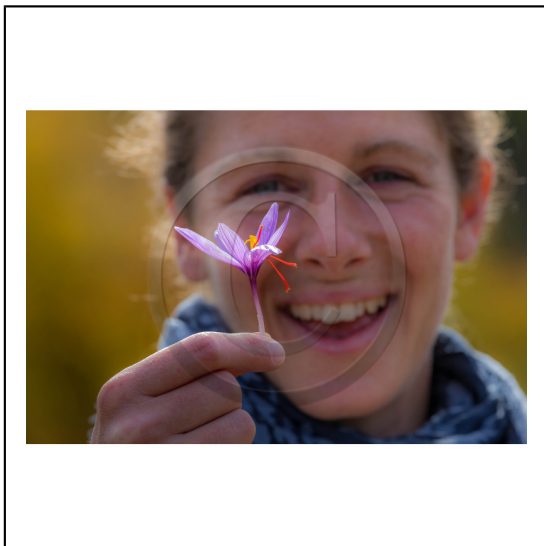
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142471.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142463.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142464.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142467.jpg



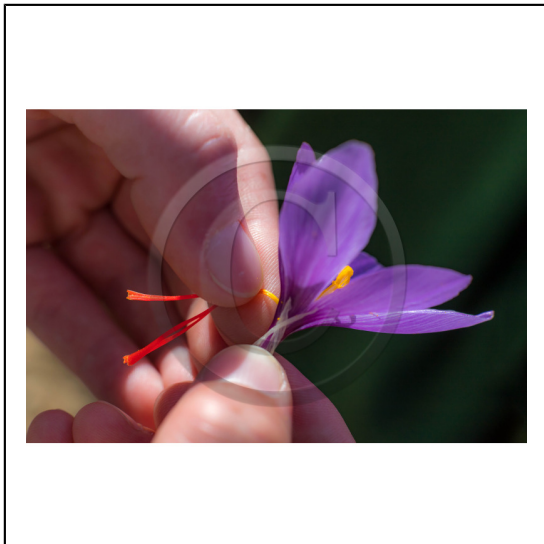
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142473.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142475.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142478.jpg



Bertrand Bodin Photographe. Photothèque : reportages photos de nature, paysage, montagne, tourisme, hébergement... Photographie panoramique. // Bertrand Bodin Photography - Photo library with HD images: landscape, mountain, nature, interior design, accommodation. Aerial & panoramic photographer

142481.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142480.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, cultivatrice de plantes à épices, safranière // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières, Melissa Bertrand-Pelisson, spice plant cultivator saffron

142219.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, Eddy Meyer // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef, Eddy Meyer

142240.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, cote de boeuf // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef,

142209.jpg



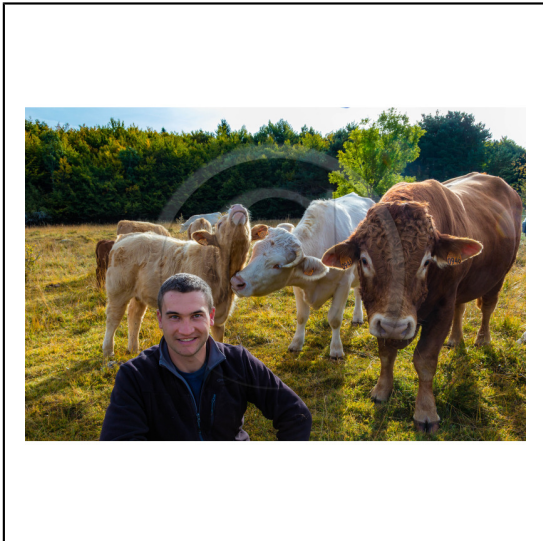
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142238.jpg



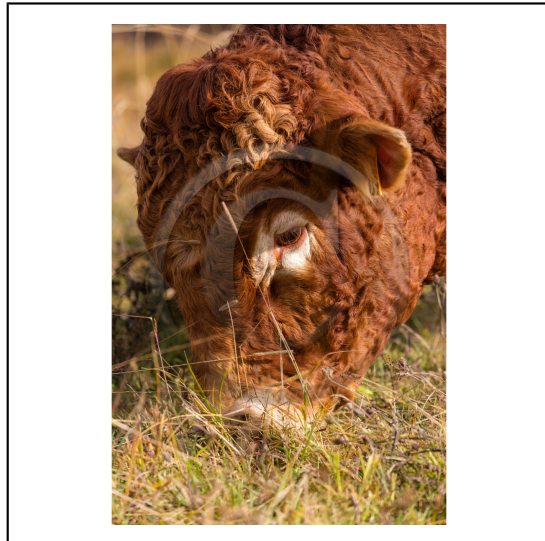
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, cote de boeuf // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef,

142226.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, Eddy Meyer // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef, Eddy Meyer

142211.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142235.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, Eddy Meyer // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef, Eddy Meyer

142225.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, Eddy Meyer // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef, Eddy Meyer

142224.jpg



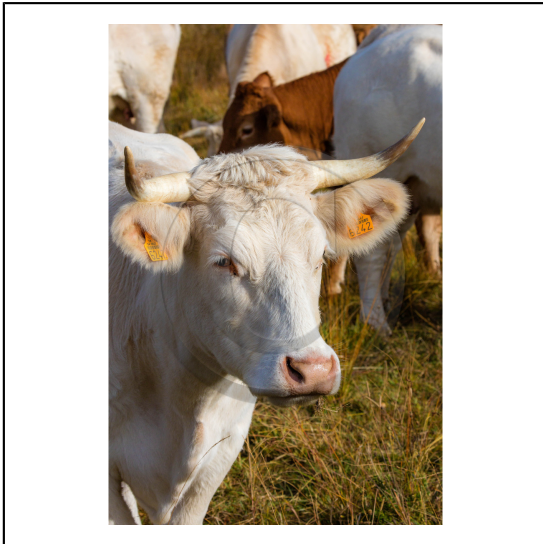
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine, Eddy Meyer // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef, Eddy Meyer

142210.jpg



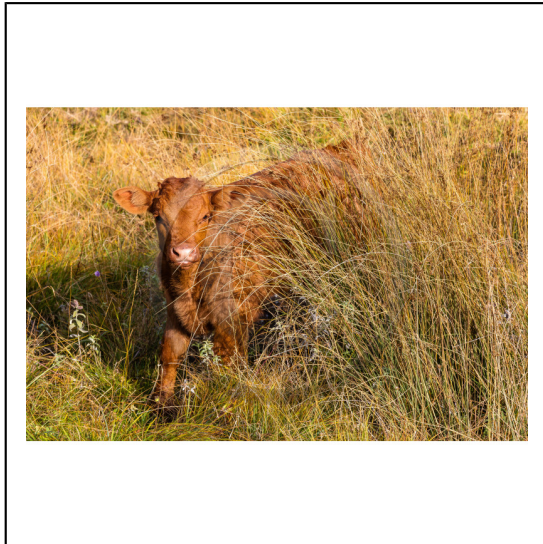
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142208.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142198.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142207.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142186.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142180.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142179.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142194.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, agriculteur et éleveur de bovins, vente directe de viande bovine de race Charolaise et Limousine // Hauts-Alpes (05), Champsaur valley, St Laurent du Cros, Le Cros, La Ferme du Drac, farmer, direct sales of Charolais and Limousine beef

142175.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Ferme des Gentillons, Paul Davin éleveur d'ovins en agriculture Biologique et vente directe viande agneau bio // Hauts-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Ferme des Gentillons, Paul Davin sheep farmer in organic farming and direct sales of organic lamb meat

142140.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142142.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142153.jpg



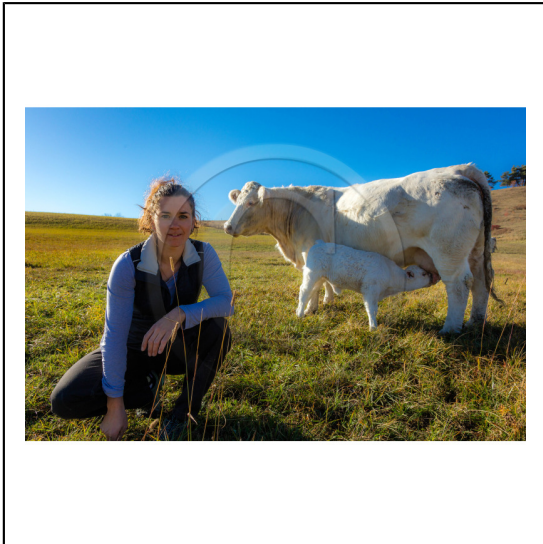
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142161.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines, cocotte de boeuf bourguignon. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef, beef bourguignon

142157.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142158.jpg



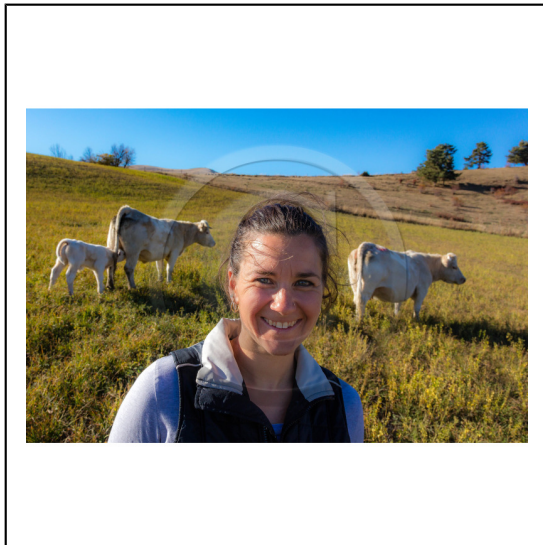
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines, cocotte de boeuf bourguignon. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef, beef bourguignon

142139.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142147.jpg



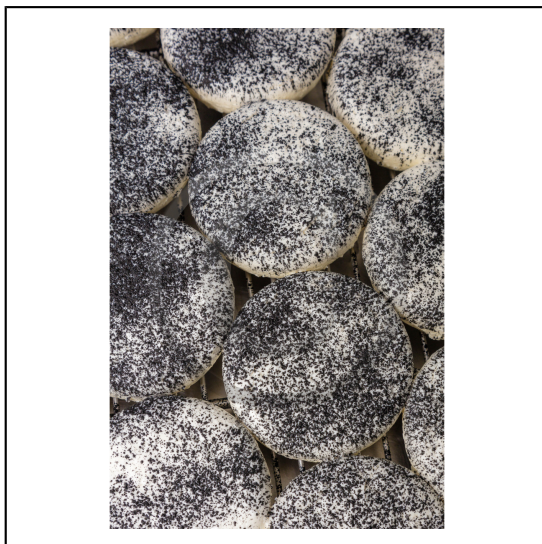
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142155.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme de Sauron, Laure Marcellin, éleveuse de bovins (Race charolaise) et vente directe de viande bovine et terrines. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, cattle breeder (Charolais breed) and direct sale of beef

142084.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142093.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142100.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142097.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142091.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142087.jpg



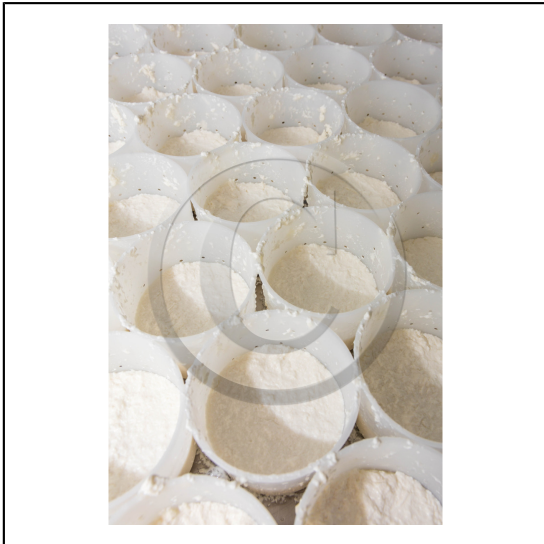
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142079.jpg



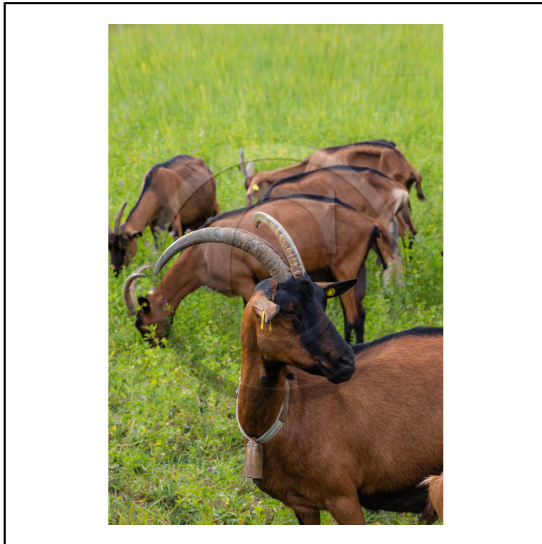
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142085.jpg



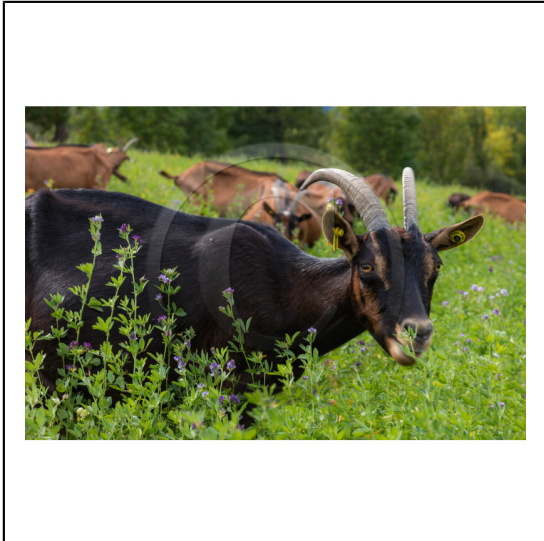
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142080.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142078.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142083.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142082.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, éleveur de chèvres laitières, fabrication de fromages de chèvre // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Combardenq, Sensinous, Salim Zammit, dairy goat farmer, goat cheese making

142011.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

142012.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

142008.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

142007.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

142010.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

142002.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

141993.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

141995.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

141991.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

141999.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

141998.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, fabrique et vente de tourtons du Champsaur, Les Tourtons de Pierrot // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Pierrot Gonsolin, manufacture and sale of Champsaur tourtons, Les Tourtons de Pierrot

141990.jpg



141988.jpg



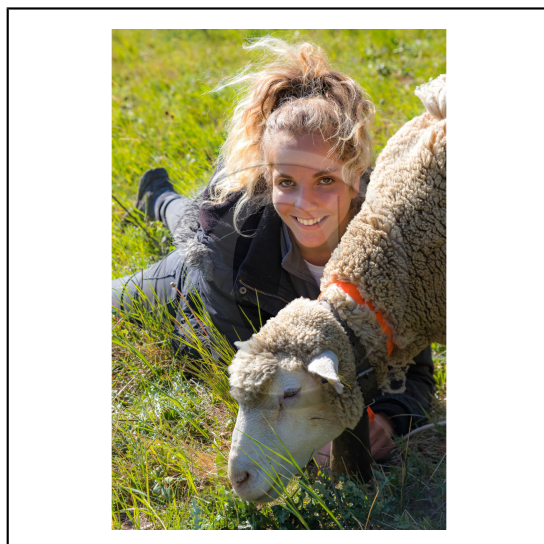
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Lucie Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie Blanc ..

141981.jpg



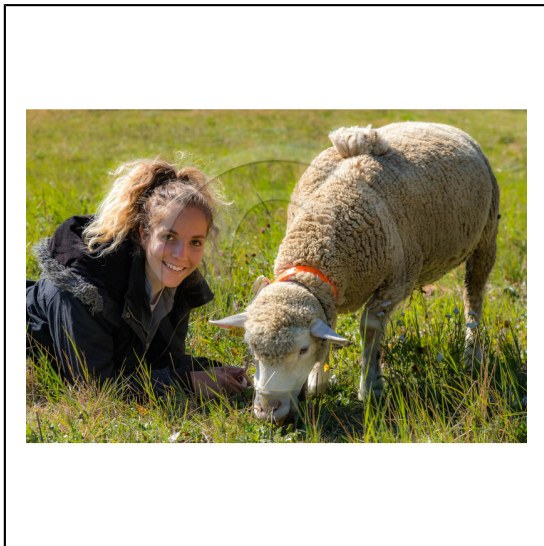
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Lucie Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie Blanc ..

141986.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Lucie Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie Blanc ..

141980.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Lucie Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie Blanc ..

141971.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Michèle, Lucie, Nans et Michel Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie, Nans and Michel Blanc.

141984.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Lucie Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie Blanc ..

141961.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Michèle, Lucie, Nans et Michel Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie, Nans and Michel Blanc.

141974.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Michèle, Lucie, Nans et Michel Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie, Nans and Michel Blanc.

141979.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Lucie Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie Blanc ..

141963.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Michèle, Lucie, Nans et Michel Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie, Nans and Michel Blanc.

141972.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, élevage et vente viande d'agneau , de veau et de boeuf, Michèle, Lucie, Nans et Michel Blanc // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Julien-en-Champsaur, GAEC du Chautard, breeding and sale of lamb, veal and beef meat, Michèle, Lucie, Nans and Michel Blanc.

141951.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141957.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141956.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141945.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141958.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141955.jpg



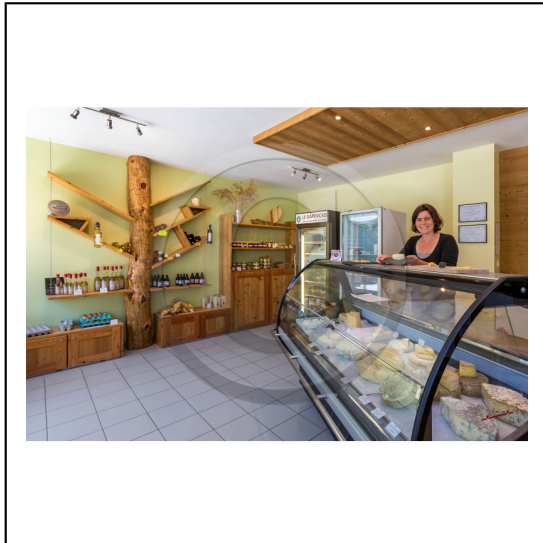
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141949.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141952.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141954.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, avec le lait provenant de 4 exploitations laitières du Champsaur, fabrication et vente de fromages au lait cru. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, Fromagerie du Champsaur, Manufacture and sale of raw milk cheeses.

141931.jpg



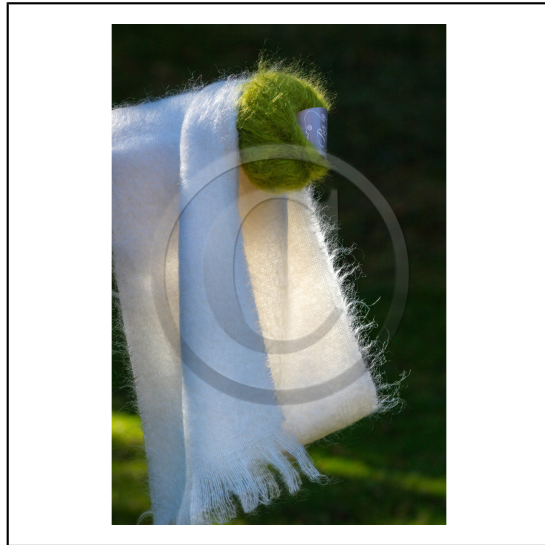
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141943.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141944.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141939.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141918.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141917.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141907.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141915.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141904.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141912.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent-du Cros, Le Mohair des Fermes de France, élevage de chèvres angoras, exploitation et produit de la laine mohair en pelote, tricotée ou tissée, Gabriel Amar // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur, St Laurent du Cros, Mohair des Fermes de France, raising angora goats, operation and produces mohair wool ball, knitted or woven, Gabriel Amar

141901.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141887.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141893.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141902.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141881.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141896.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141894.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141895.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Fabrication et vente de charcuterie artisanale, traiteur, vente de produits régionaux. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, Délires Délices, Patrick Ligozat, restaurateur, Le Clos du Rocher, Chez Ligo, Manufacture and sale of artisanal sausages, caterer, sale of regional products.

141833.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Valgaudemar, Saint-Firmin, Bernard Tiron, apiculteur, miel de montagne, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Firmin, Bernard Tiron, beekeeper, mountain honey, high mountain honey

141830.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Valgaudemar, Saint-Firmin, Bernard Tiron, apiculteur, miel de montagne, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Firmin, Bernard Tiron, beekeeper, mountain honey, high mountain honey

141828.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Valgaudemar, Saint-Firmin, Bernard Tiron, apiculteur, miel de montagne, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Firmin, Bernard Tiron, beekeeper, mountain honey, high mountain honey

141826.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Valgaudemar, Saint-Firmin, Bernard Tiron, apiculteur, miel de montagne, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Firmin, Bernard Tiron, beekeeper, mountain honey, high mountain honey

141822.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141811.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141812.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141816.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141821.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141818.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141819.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

141814.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, St Laurent du Cros - Le Cros, Production de fruits et légumes de saison - Maraîchage en agriculture raisonnée, Jérôme Lafont // Hautes-Alpes (05), Champsaur Valley, St Laurent du Cros - Le Cros, Production of seasonal fruits and vegetables - Market gardening in rational agriculture, Jérôme Lafont

140392.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140393.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140394.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140386.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140403.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140404.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140397.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

140400.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

011521b.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

011529b.jpg



120851a.jpg



120854a.jpg



120882a.jpg



123348.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123355.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123356.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123357.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123358.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123359.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123360.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123361.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123363.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

123364.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, plaine de Chabottes, Baies d'argousier, une richesse exceptionnelle en Vitamine C naturelle (20 fois plus que l'orange), Altiflore cultive les baies d'argousier dans la vallée du Champsaur, à plus de 1000 mètres d'altitude de manière entièrement naturelle // Hautes-Alpes (05) Champsaur valley, plain of Chabottes, sea buckthorn berries, is exceptionally rich in natural Vitamin C (20 times more than the orange), Altiflore cultivated sea buckthorn berries in the mountain range, to over 1000 meters in a completely natural

122186.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiou // Hautes-Alpes (05), Valley Champsau,r Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiou

122192.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiou // Hautes-Alpes (05), Valley Champsau,r Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiou

122196.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122197.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122200a.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122200b.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122206.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122210.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122212.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122220.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiau

122221.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiou // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiou

123129.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiou // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiou

123130.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiou // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiou

123133.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Brasserie, Fabrique de Bières artisanales brassées dans les Hautes-Alpes, Bières VO,Blanche, Blonde, Dorée, Ambrée, Brune, Valérie Baton et Olivier Capiou // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Ancelle, Brewery, Factory craft beers brewed in the Hautes-Alpes, Beer VO, White, Blonde, Golden, Amber, Brown, Valérie Baton et Olivier Capiou

122445.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122465.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122470.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122472.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122474.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122476.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122478.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122480.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122481.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122487.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122490.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122491.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122492.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur
,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122493.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur
,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122495.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur
,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122503.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur
,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

122505.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana est apiculteur et élabore ses confiseries, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, nougats dans les ateliers de la Confiserie Alpine // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur ,Saint-Jean-Saint-Nicolas, Christophe Zana is a beekeeper and develops its confectionery, sweets, lollipops, fruit jellies, nougats in the workshops of the Alpine Confiserie

125862.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des confitures et des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125871.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des confitures et des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125872.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des confitures et des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125876.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des confitures et des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125879.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des confitures et des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

122401.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Gayral, producteur de jus d'argousier, de sève de bouleau, de jus de fruits et distillateur de plantes, Christine et Bernard Reynier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Gayral, producer of sea buckthorn juice, birch sap, fruit juice and distillation plants, Christine and Bernard Reynier

122406.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Gayral, producteur de jus d'argousier, de sève de bouleau, de jus de fruits et distillateur de plantes, Christine et Bernard Reynier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Gayral, producer of sea buckthorn juice, birch sap, fruit juice and distillation plants, Christine and Bernard Reynier

122413.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Gayral, producteur de jus d'argousier, de sève de bouleau, de jus de fruits et distillateur de plantes, Christine et Bernard Reynier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Jean-Saint-Nicolas, Gayral, producer of sea buckthorn juice, birch sap, fruit juice and distillation plants, Christine and Bernard Reynier

125345.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme des Sonnaillies, famille Pellissier, exploitation familiale élevage et vente direct d'agneau, saucisses, merguez, saucissons, steak haché agneau et terrines à l'agneau, gigot d'agneau à la cocotte // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Ancelle Farm Sonnaillies, Pellissier family, family farm livestock and live lamb sales, sausages, merguez, saucissons, hamburger and lamb terrine with lamb

126192.jpg



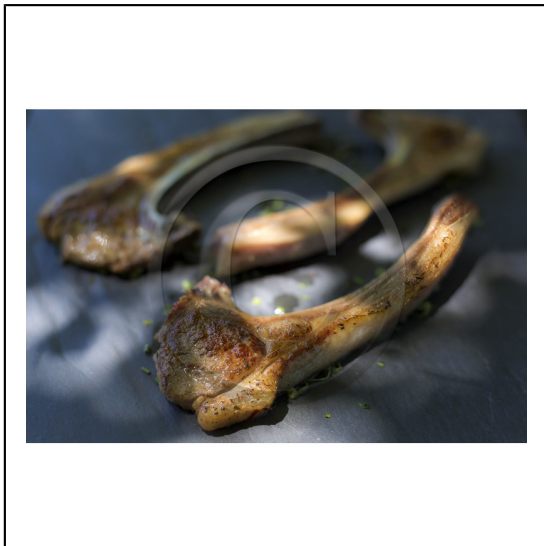
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme des Sonnaillies, famille Pellissier, exploitation familiale élevage et vente direct d'agneau, saucisses, merguez, saucissons, steak haché agneau et terrines à l'agneau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Ancelle Farm Sonnaillies, Pellissier family, family farm livestock and live lamb sales, sausages, merguez, saucissons, hamburger and lamb terrine with lamb

126193.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme des Sonnaillies, famille Pellissier, exploitation familiale élevage et vente direct d'agneau, saucisses, merguez, saucissons, steak haché agneau et terrines à l'agneau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Ancelle Farm Sonnaillies, Pellissier family, family farm livestock and live lamb sales, sausages, merguez, saucissons, hamburger and lamb terrine with lamb

125388.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme des Sonnaillies, famille Pellissier, exploitation familiale élevage et vente direct d'agneau, saucisses, merguez, saucissons, steak haché agneau et terrines à l'agneau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Ancelle Farm Sonnaillies, Pellissier family, family farm livestock and live lamb sales, sausages, merguez, saucissons, hamburger and lamb terrine with lamb

125392.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, Ferme des Sonnaillies, famille Pellissier, exploitation familiale élevage et vente direct d'agneau, saucisses, merguez, saucissons, steak haché agneau et terrines à l'agneau // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Ancelle Farm Sonnaillies, Pellissier family, family farm livestock and live lamb sales, sausages, merguez, saucissons, hamburger and lamb terrine with lamb

123239.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie, fromages Le Dom bleu fermier, tomme fermière de montagne et fromage à raclette La Tuile Fondante à déguster cru ou cuite. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy, Dom blue cheese Farmer, farmer tomme mountain and raclette cheese Fondante the Tuile to taste either raw or cooked.

123240.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie, fromages Le Dom bleu fermier, tomme fermière de montagne et fromage à raclette La Tuile Fondante à déguster cru ou cuite. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy, Dom blue cheese Farmer, farmer tomme mountain and raclette cheese Fondante the Tuile to taste either raw or cooked.

123242.jpg



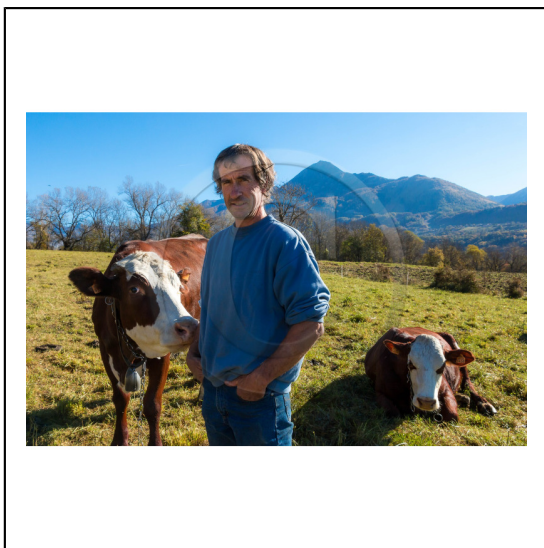
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie, fromages Le Dom bleu fermier, tomme fermière de montagne et fromage à raclette La Tuile Fondante à déguster cru ou cuite. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy, Dom blue cheese Farmer, farmer tomme mountain and raclette cheese Fondante the Tuile to taste either raw or cooked.

123243.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie, fromages Le Dom bleu fermier, tomme fermière de montagne et fromage à raclette La Tuile Fondante à déguster cru ou cuite. // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy, Dom blue cheese Farmer, farmer tomme mountain and raclette cheese Fondante the Tuile to taste either raw or cooked.

122334.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122342.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122351.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122354.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122357.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122360.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122375.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122383.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122384.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottes, GAEC Pré Lacombe, Fromages fermiers au lait cru de vache, Marion Ranguis et Jean-Luc Ranguis // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chabottes, GAEC Pre Lacombe, farmhouse cheeses made with raw cow's milk, Marion and Jean-Luc Ranguis Ranguis

122425.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chantausse, GAEC de Baffol, Agriculture biologique, Pommes de terre, Céréales et farines, Pain, Julien et Jérôme Escallier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Chantausse, GAEC Baffol, Organic Farming, Potatoes, Cereals and flour, bread, Julien and Jérôme Escallier

122427.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chantausse, GAEC de Baffol, Agriculture biologique, Pommes de terre, Céréales et farines, Pain, Julien et Jérôme Escallier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Chantausse, GAEC Baffol, Organic Farming, Potatoes, Cereals and flour, bread, Julian and Jerome Escallier

122432.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chantausse, GAEC de Baffol, Agriculture biologique, Pommes de terre, Céréales et farines, Pain, Julien et Jérôme Escallier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Chantausse, GAEC Baffol, Organic Farming, Potatoes, Cereals and flour, bread, Julian and Jerome Escallier

122435.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chantausse, GAEC de Baffol, Agriculture biologique, Pommes de terre, Céréales et farines, Pain, Julien et Jérôme Escallier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Chantausse, GAEC Baffol, Organic Farming, Potatoes, Cereals and flour, bread, Julian and Jerome Escallier

122437.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chantausse, GAEC de Baffol, Agriculture biologique, Pommes de terre, Céréales et farines, Pain, Julien et Jérôme Escallier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Chantausse, GAEC Baffol, Organic Farming, Potatoes, Cereals and flour, bread, Julian and Jerome Escallier

122440.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chantausse, GAEC de Baffol, Agriculture biologique, Pommes de terre, Céréales et farines, Pain, Julien et Jérôme Escallier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur Chantausse, GAEC Baffol, Organic Farming, Potatoes, Cereals and flour, bread, Julien and Jérôme Escallier

123244.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie, fromage à raclette La Tuile Fondante à déguster cru ou cuit // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy, chesse The raclette cheese to taste Fondante Tuile either raw or cooked

123246.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie, fromage à raclette La Tuile Fondante à déguster cru ou cuit, Dom bleu fermier // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy, chesse The raclette cheese to taste Fondante Tuile either raw or cooked, Dom bleu fermier

123205.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy

123212.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, laiterie, fromagerie // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Saint-Bonnet-en-Champsaur, GAEC de la Tuilerie, dairy, cheese dairy

125215.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125217.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125218.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125219.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125221.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125229.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125242.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, GAEC du Bois Noir, troupeau de chèvres laitières, vente sur place de fromages de chèvre, Jean-François Escallier et Edouard Pierre // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, GAEC du Bois Noir, herd of dairy goats, spot sale of goat cheese,, Jean-François Escallier and Edouard Pierre

125320.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125324.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125334.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125336.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

125338.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Hôtel Restaurant Les Gardettes, Délice de génépi, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson élabore des sorbets à partir des fleurs, génépi, sureau ou mélèze // Hautes-Alpes (05), valley of Champsaur, Orcières 1850, Hotel Restaurant Gardettes, Delight wormwood, sorbet, Stéphane Bertrand-Pélisson develops sorbets from flowers, wormwood, elder or larch

122249.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

122254.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

122273.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

122274.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

123125.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

123127.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

123128.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, Visites au printemps et à l'été d'un jardin d'altitude et fabrication, vente de confitures artisanales réalisées par Anne Robichon // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Chaillol, Le Jardins des Hautes Terres, visits in the spring and summer garden altitude and manufacturing, selling homemade jams made by Anne Robichon

122225.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

122230.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

122232.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

122234.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

122238.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

122239.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

122243.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Laye, Laiterie et Fromagerie du Col Bayard, Restaurant de fromage, Franck Bertrand
// Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Laye, Dairy and Cheese Col Bayard, Restaurant cheese, Franck Bertrand

124775.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les oreilles d'âne sont un mets traditionnel du Champsaur et du Valgaudemar, ce sont un gratin d'épinards sauvages et de lasagnes ou de pâte à crêpes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes, The oreilles d'ânes are a traditional dish of Champsaur and Valgaudemar, it is a gratin of wild spinach with lasagnas or pancake batter.

124780.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les oreilles d'âne sont un mets traditionnel du Champsaur et du Valgaudemar, ce sont un gratin d'épinards sauvages et de lasagnes ou de pâte à crêpes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes, The oreilles d'ânes are a traditional dish of Champsaur and Valgaudemar, it is a gratin of wild spinach with lasagnas or pancake batter.

124784.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les oreilles d'âne sont un mets traditionnel du Champsaur et du Valgaudemar, ce sont un gratin d'épinards sauvages et de lasagnes ou de pâte à crêpes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes, The oreilles d'ânes are a traditional dish of Champsaur and Valgaudemar, it is a gratin of wild spinach with lasagnas or pancake batter.

124785.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les oreilles d'âne sont un mets traditionnel du Champsaur et du Valgaudemar, ce sont un gratin d'épinards sauvages et de lasagnes ou de pâte à crêpes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes, The oreilles d'ânes are a traditional dish of Champsaur and Valgaudemar, it is a gratin of wild spinach with lasagnas or pancake batter.

124787.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les oreilles d'âne sont un mets traditionnel du Champsaur et du Valgaudemar, ce sont un gratin d'épinards sauvages et de lasagnes ou de pâte à crêpes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes, The oreilles d'ânes are a traditional dish of Champsaur and Valgaudemar, it is a gratin of wild spinach with lasagnas or pancake batter.

122171.jpg



Hautes-Alpes (05), Parc national des Ecrins, Vallée du Valgaudemar, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar, Boulangerie Dumas, tartes aux fruits, tarte à la crème et croquants // Hautes-Alpes (05), Ecrins national park, Valgaudemar valley, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar Bakery Dumas, fruit pies, cream pie crunchy

122174.jpg



Hautes-Alpes (05), Parc national des Ecrins, Vallée du Valgaudemar, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar, Boulangerie Dumas, tartes aux fruits, tarte à la crème et croquants // Hautes-Alpes (05), Ecrins national park, Valgaudemar valley, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar Bakery Dumas, fruit pies, cream pie crunchy

122178.jpg



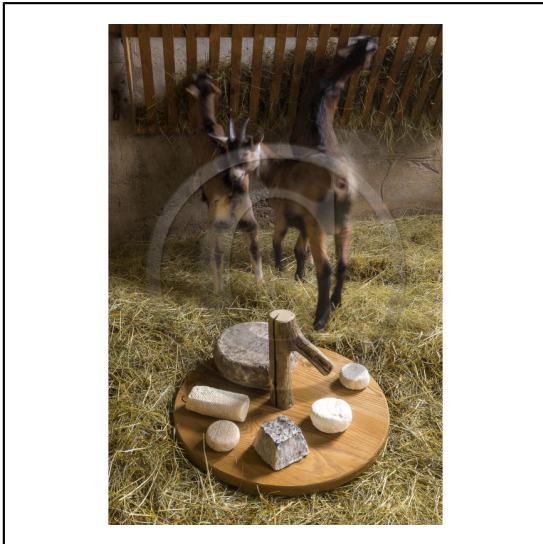
Hautes-Alpes (05), Parc national des Ecrins, Vallée du Valgaudemar, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar, Boulangerie Dumas, tartes aux fruits, tarte à la crème et croquants // Hautes-Alpes (05), Ecrins national park, Valgaudemar valley, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar Bakery Dumas, fruit pies, cream pie crunchy

122181.jpg



Hautes-Alpes (05), Parc national des Ecrins, Vallée du Valgaudemar, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar, Boulangerie Dumas, tartes aux fruits, tarte à la crème et croquants // Hautes-Alpes (05), Ecrins national park, Valgaudemar valley, Le Roux, Saint-Maurice-en-Valgaudemar Bakery Dumas, fruit pies, cream pie crunchy

125244.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Parc national des Ecrins, Orcières 1850, hameau Les Marches, La ferme des Cabrioles, ferme pédagogique , Élevage d'ovins et de caprins, la Ferme des Cabrioles est une exploitation caprine avec transformation fromagère, Noémie Kreiss et Julien Kaquet // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ecrins National Park, Orcières 1850, hamlet Marche, The ferme des Cabrioles, educational farm, Ferme des Cabrioles is a farm with goats cheese processing, Noémie Kreiss and Julien Kaquet

125249.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Parc national des Ecrins, Orcières 1850, hameau Les Marches, La ferme des Cabrioles, ferme pédagogique , Élevage d'ovins et de caprins, la Ferme des Cabrioles est une exploitation caprine avec transformation fromagère, Noémie Kreiss et Julien Kaquet // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ecrins National Park, Orcières 1850, hamlet Marche, The ferme des Cabrioles, educational farm, Ferme des Cabrioles is a farm with goats cheese processing, Noémie Kreiss and Julien Kaquet

125253.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Parc national des Ecrins, Orcières 1850, hameau Les Marches, La ferme des Cabrioles, ferme pédagogique , Élevage d'ovins et de caprins, la Ferme des Cabrioles est une exploitation caprine avec transformation fromagère, Noémie Kreiss et Julien Kaquet // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ecrins National Park, Orcières 1850, hamlet Marche, The ferme des Cabrioles, educational farm, Ferme des Cabrioles is a farm with goats cheese processing, Noémie Kreiss and Julien Kaquet

125257.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Parc national des Ecrins, Orcières 1850, hameau Les Marches, La ferme des Cabrioles, ferme pédagogique , Élevage d'ovins et de caprins, la Ferme des Cabrioles est une exploitation caprine avec transformation fromagère, Noémie Kreiss et Julien Kaquet // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ecrins National Park, Orcières 1850, hamlet Marche, The ferme des Cabrioles, educational farm, Ferme des Cabrioles is a farm with goats cheese processing, Noémie Kreiss and Julien Kaquet

125262.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Parc national des Ecrins, Orcières 1850, hameau Les Marches, La ferme des Cabrioles, ferme pédagogique , Élevage d'ovins et de caprins, la Ferme des Cabrioles est une exploitation caprine avec transformation fromagère, Noémie Kreiss et Julien Kaquet // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ecrins National Park, Orcières 1850, hamlet Marche, The ferme des Cabrioles, educational farm, Ferme des Cabrioles is a farm with goats cheese processing, Noémie Kreiss and Julien Kaquet

125263.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Parc national des Ecrins, Orcières 1850, hameau Les Marches, La ferme des Cabrioles, ferme pédagogique , Élevage d'ovins et de caprins, la Ferme des Cabrioles est une exploitation caprine avec transformation fromagère, Noémie Kreiss et Julien Kaquet // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ecrins National Park, Orcières 1850, hamlet Marche, The ferme des Cabrioles, educational farm, Ferme des Cabrioles is a farm with goats cheese processing, Noémie Kreiss and Julien Kaquet

011516.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Thomas et Perrine Bernard-Reymond, sont à la tête de la fabrique Guillaumette, production de liqueur de génépi, La saveur unique de l'authentique liqueur de Génépi retrouvé grâce au savoir faire ancestral de la famille Bernard-Reymond transmis de génération en génération // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Thomas and Perrine Bernard-Reymond, are at the head of the factory Guillaumette, Genepy liquor production, The unique flavor of authentic liqueur Genepy found thanks to knowledge ancestral to the Bernard-Reymond family passed down from generation to generation

011551.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Thomas et Perrine Bernard-Reymond, sont à la tête de la fabrique Guillaumette, production de liqueur de génépi, La saveur unique de l'authentique liqueur de Génépi retrouvé grâce au savoir faire ancestral de la famille Bernard-Reymond transmis de génération en génération // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Thomas and Perrine Bernard-Reymond, are at the head of the factory Guillaumette, Genepy liquor production, The unique flavor of authentic liqueur Genepy found thanks to knowledge ancestral to the Bernard-Reymond family passed down from generation to generation

011552.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Thomas et Perrine Bernard-Reymond, sont à la tête de la fabrique Guillaumette, production de liqueur de génépi, La saveur unique de l'authentique liqueur de Génépi retrouvé grâce au savoir faire ancestral de la famille Bernard-Reymond transmis de génération en génération // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Thomas and Perrine Bernard-Reymond, are at the head of the factory Guillaumette, Genepy liquor production, The unique flavor of authentic liqueur Genepy found thanks to knowledge ancestral to the Bernard-Reymond family passed down from generation to generation

011557.jpg



Hautes-Alpes (05), vallée du Champsaur, Orcières 1850, Thomas et Perrine Bernard-Reymond, sont à la tête de la fabrique Guillaumette, production de liqueur de génépi, La saveur unique de l'authentique liqueur de Génépi retrouvé grâce au savoir faire ancestral de la famille Bernard-Reymond transmis de génération en génération // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Orcières 1850, Thomas and Perrine Bernard-Reymond, are at the head of the factory Guillaumette, Genepy liquor production, The unique flavor of authentic liqueur Genepy found thanks to knowledge ancestral to the Bernard-Reymond family passed down from generation to generation

122281.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

122286.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

122294.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

122295.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

123119.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

123121.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

123124.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint Eusèbe, Salaison des Ecrins, Saucissons, Quatre médailles d'or décernées à la Salaison des Ecrins au concours général agricole // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint Eusèbe, The Ecrins Salting, Saucissons, Four gold medals in the Ecrins Salting the general agricultural competition

122301.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salaison du Champsaur, charcuterie de montagne, Michel Barthelemy // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salting Champsaur meats mountain Michel Barthelemy

122303.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salaison du Champsaur, charcuterie de montagne, Michel Barthelemy // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salting Champsaur meats mountain Michel Barthelemy

122308.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salaison du Champsaur, charcuterie de montagne, Michel Barthelemy // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salting Champsaur meats mountain Michel Barthelemy

122321.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salaison du Champsaur, charcuterie de montagne, Michel Barthelemy // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salting Champsaur meats mountain Michel Barthelemy

122323.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salaison du Champsaur, charcuterie de montagne, Michel Barthelemy // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salting Champsaur meats mountain Michel Barthelemy

122327.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salaison du Champsaur, charcuterie de montagne, Michel Barthelemy // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur, Saint-Laurent du Cros, Salting Champsaur meats mountain Michel Barthelemy

124253a.jpg.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124675.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124678.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124682.jpg



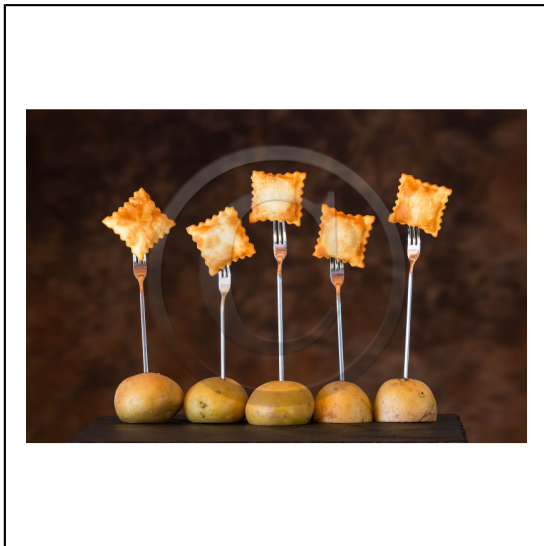
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124685.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124703.jpg



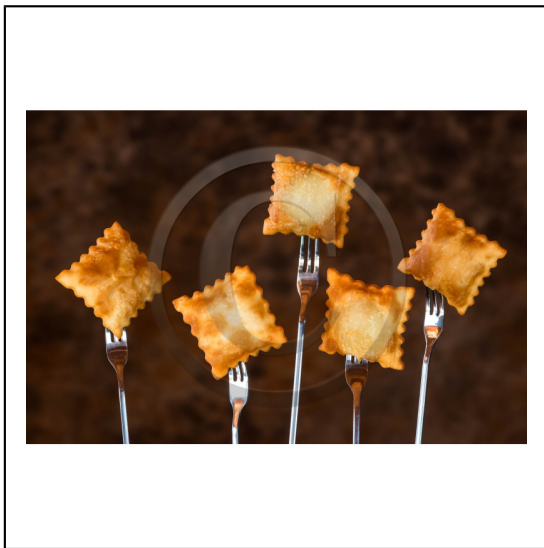
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Raviolos, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124704.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Raviolos, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124705.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Raviolos, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124707.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Raviolos, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124683.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124788.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les ravioles du Champsaur fris se consomme avec du miel // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124792.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les ravioles du Champsaur fris se consomme avec du miel // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124796.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les ravioles du Champsaur fris se consomme avec du miel // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124798.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane. Les ravioles du Champsaur fris se consomme avec du miel // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124695.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124692.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124693.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124687.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124688.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

124691.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Brutinel, La Fare-en-Champsaur, le Champ d'Or prépare de façon artisanale des spécialités culinaires du Champsaur-Valgaudemar : Tourtons, Ravioles, Oreilles d'Ane // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123410.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes, Pain d'épices miel génépi // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123412.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123330.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123332.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123336.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123337.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123338.jpg



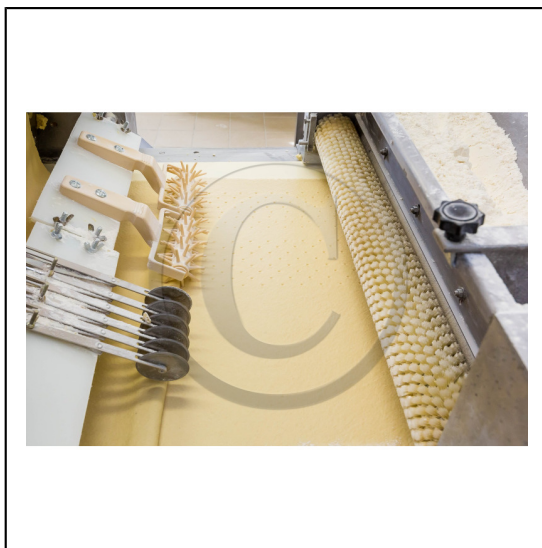
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123339.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123340.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123341.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123342.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123343.jpg



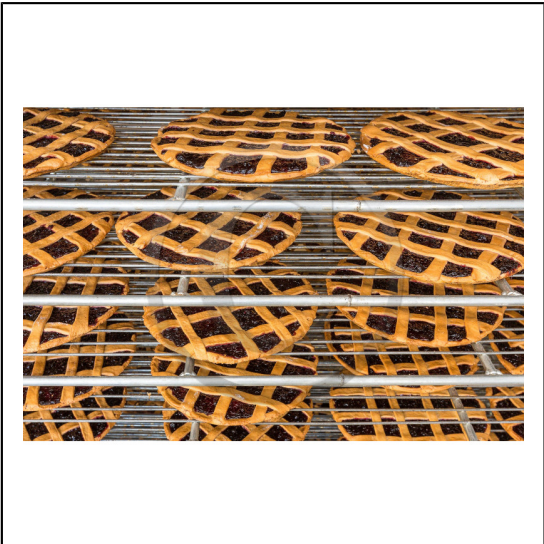
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123344.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123345.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123346.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123405.jpg



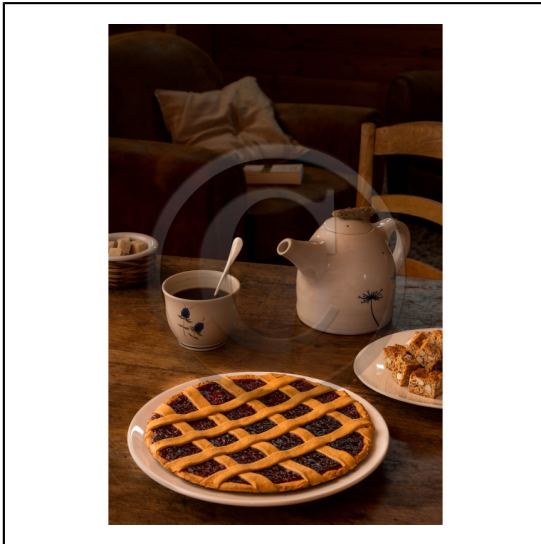
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123406.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tarte Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tarte Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123408.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tart Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tart Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

123416.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Bénévent-et-Charbillac, Tart Epi d'Or est une biscuiterie qui fabrique la célèbre Tarte du Champsaur et propose la vente de produits artisanaux du terroir sous la marque Saveurs des Montagnes, croquants délices moelleux du montagnard // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Bénévent-and-Charbillac Tart Epi d'Or is a biscuit factory that manufactures the famous Tarte Champsaur and offers the sale of handicrafts local products under the brand Saveurs des Montagnes

125311.jpg



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..

125312.jpg



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods..



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

122027.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

122031.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

122035.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, chocolat noir fourré ganache génépi // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion

122041.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion

122042.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT, Pâtissier-chocolatier-companion

123136.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT, Pâtissier-chocolatier-companion

123137.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, tablette chocolat grand cru // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT, Pâtissier-chocolatier-companion

123139.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT, Pâtissier-chocolatier-companion

123142.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, cerise enrobée chocolat noir // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion

123148.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123151.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123152.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123153.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123155.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123157.jpg



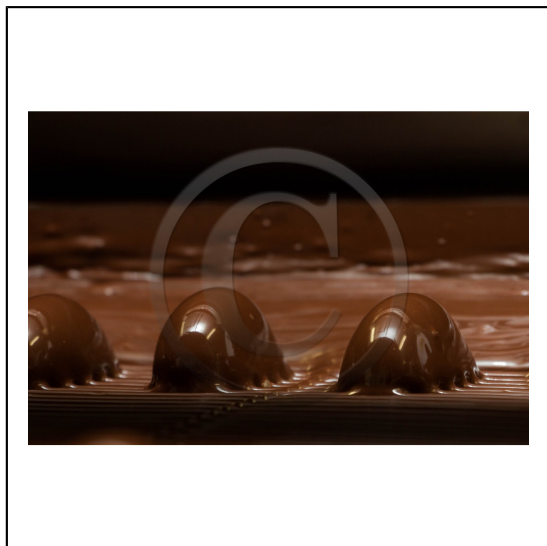
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123158.jpg



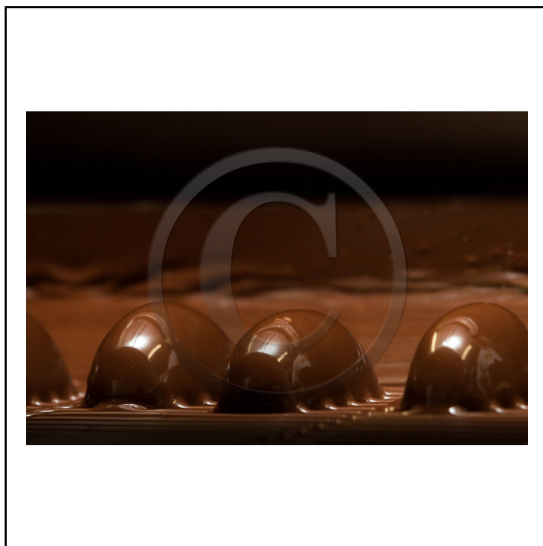
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123160.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123161.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123162.jpg



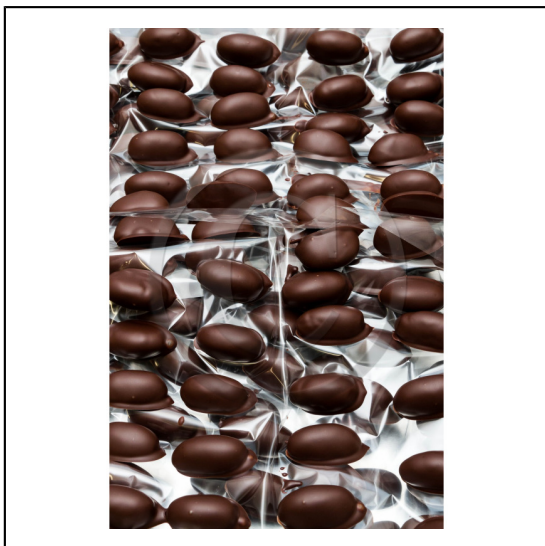
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123164.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123165.jpg



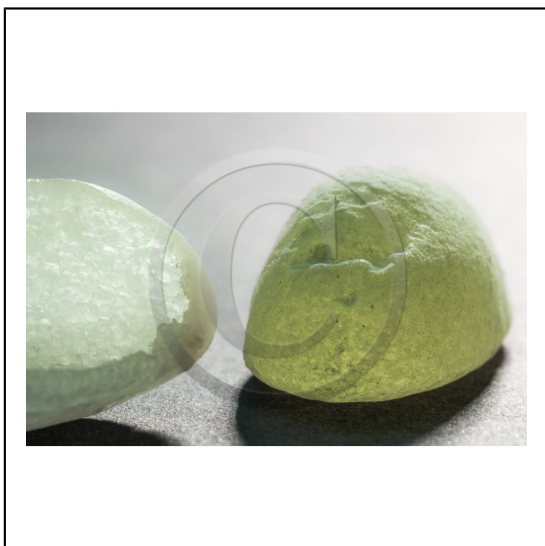
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123170.jpg



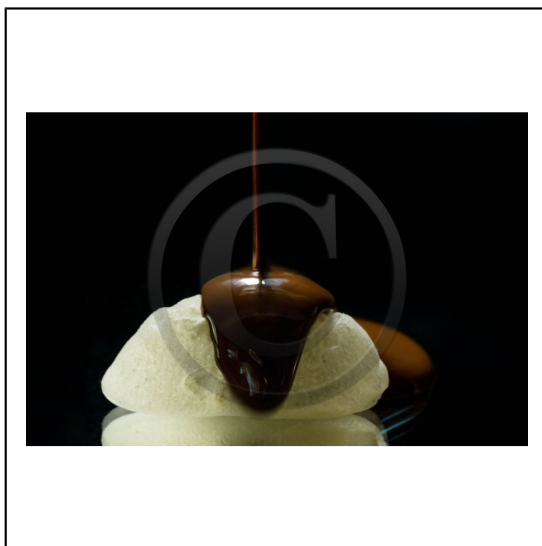
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123171.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123173.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123180.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

123189.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, La Broue, Thierry SIAT Compagnon-chocolatier-pâtissier, fabrication de chocolat noir à la liqueur de génépi de la vallée du Valgaudemar // Hautes-Alpes (05), Valley Champsaur & Valgaudemar, Thierry SIAT , Pâtissier-chocolatier-companion, dark chocolate with wormwood liquor of Valgaudemar Valley

128448.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128449.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128457.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128458.jpg



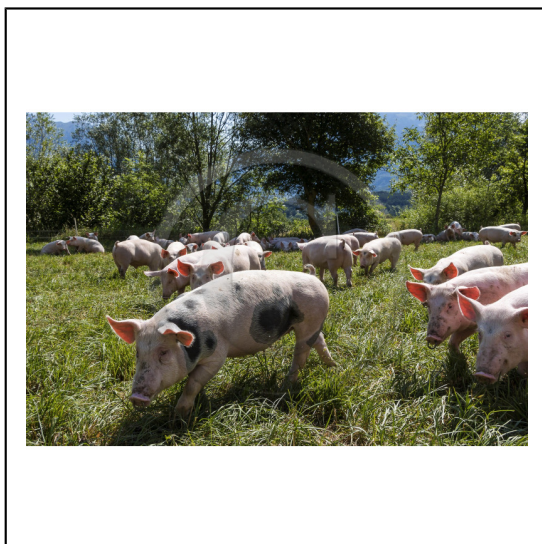
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128463.jpg



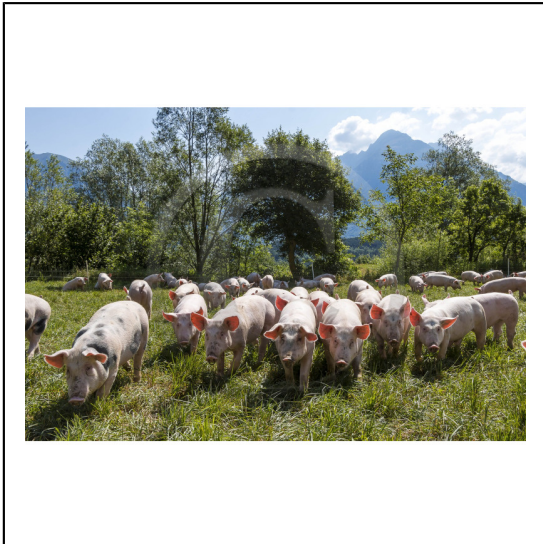
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128467.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128468.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128470.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128480.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128493.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Le Glaizil, Ferme des Coupaïrou, Guillaume Barban, élevage porc en plein air, viande porcine, transformation des produits en terrine et saucisson // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, The Glaizil, Farm Coupaïrou Guillaume Barban, outdoor hog, pig meat, transforming products sausage and terrine.

128590.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

128599.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

128601.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

128604.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

128606.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

128607.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

130755.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

130759.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

130761.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Champoléon, le Rucher de Champoléon, Gaëlle et Jimmy Bertrand-Pellisson, apiculteurs, Miel de montagne ou de fleurs de Provence, pain d'épices, confitures... // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Champoléon the Apiary Champoléon, Gaëlle and Jimmy Bertrand-Pelisson, beekeepers, mountain honey, gingerbread

128394a.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar, Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128395.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar, Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128396.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar, Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne // Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar, Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128397.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128400a.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128403a.jpg



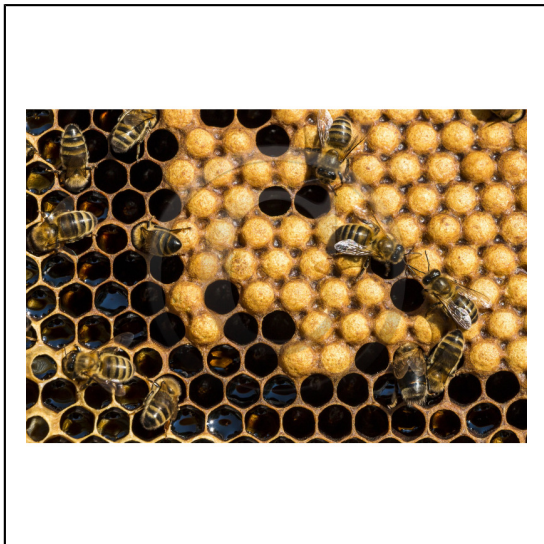
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128404.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128420.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128428.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128430.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur & Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gérald Tiron, apiculteur, miel de haute montagne //
Hautes-Alpes (05), Valley of Champsaur and Valgaudemar,
Saint-Firmin, Gerald Tiron, beekeeper, mountain honey

128502.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur,
Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric
Joubert, market gardener

128503.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128504.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128506.jpg



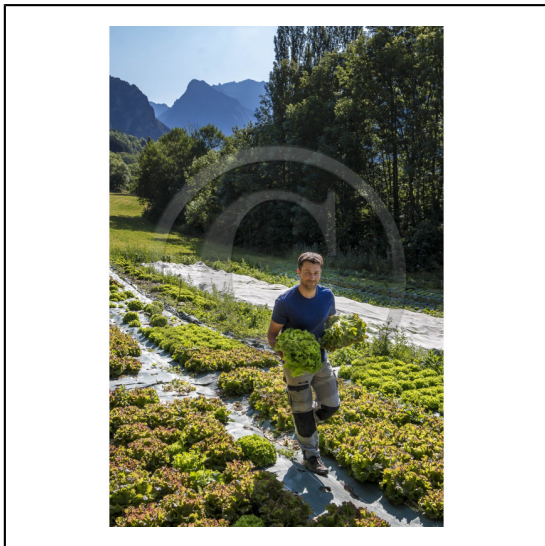
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128509.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128512.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128513.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128515.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128516.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128518.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128520.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128521.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128522.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique //
Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128523.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, La Motte en Champsaur, Joubert Eric, maraîcher, Agriculture en conversion biologique // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, La Motte en Champsaur, Eric Joubert, market gardener

128534.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128539.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128543.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128551.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128554.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128557.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128560.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128565.jpg



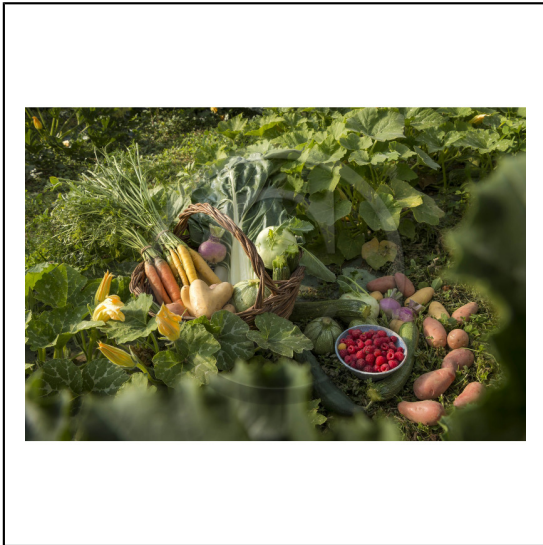
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128575.jpg



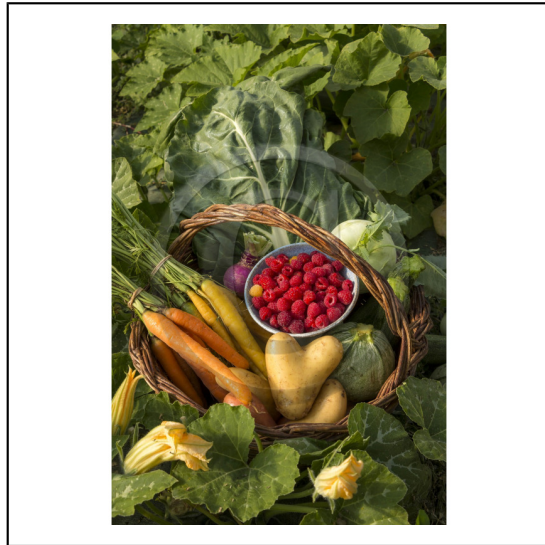
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128581.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128585.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stephane Philippe Jaussaud

128587.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Ancelle, maraîchage, agriculture biologique, Légumes plein champ, maraîchage sous abris, Fruits rouges : framboise, groseille, cassis, Sophie Jaussaud et Stéphane Philippe // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ancelle, gardening, organic farming, field vegetables, market gardening under cover, red fruits: raspberry, redcurrant, blackcurrant, Sophie and Stéphane Philippe Jaussaud

120864.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^e siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120865.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^e siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120866.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^e siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120868.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120869.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120872.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120873.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120874.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120875.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120876.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120877.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

122165.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

122166.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

122167.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

122169.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, fromagerie Ebrard, depuis la fin du 19^è siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique, selon la tradition artisanale, des fromages au lait cru de la vallée du Champsaur, vache, chèvre, brebis, fromages blancs, yaourts et flans // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Ebrard cheese factory, since the late 19th century, the oldest family cheese factory Hautes-Alpes, in the craft tradition, cheeses made ??from raw to the mountain range, cow milk, goat, sheep, white cheese, yoghurt and custards

120900.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120903.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120904.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120906a.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120907.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120908.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120916a.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120925a.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120927.jpg



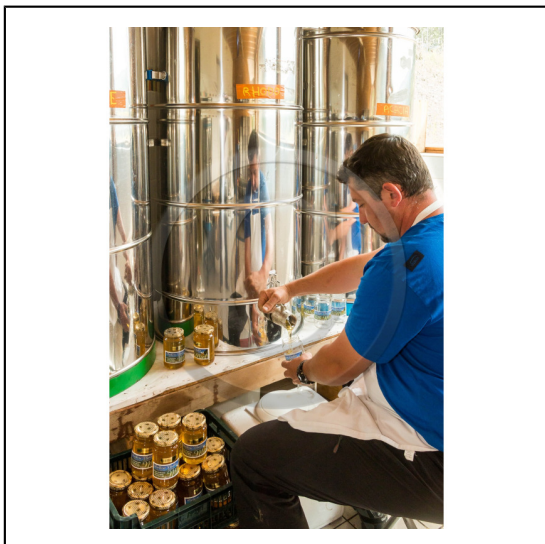
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120930.jpg



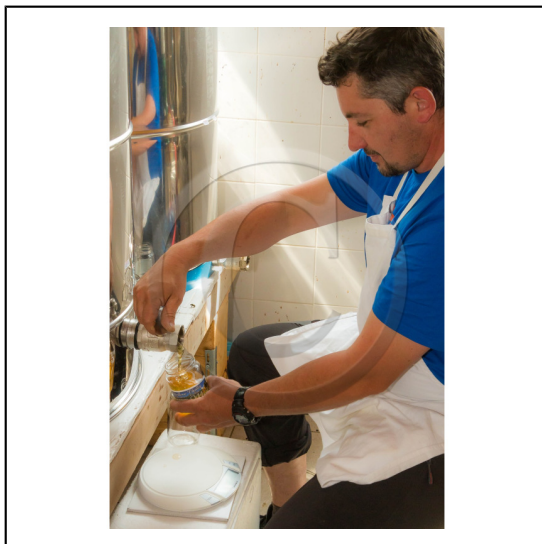
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120931.jpg



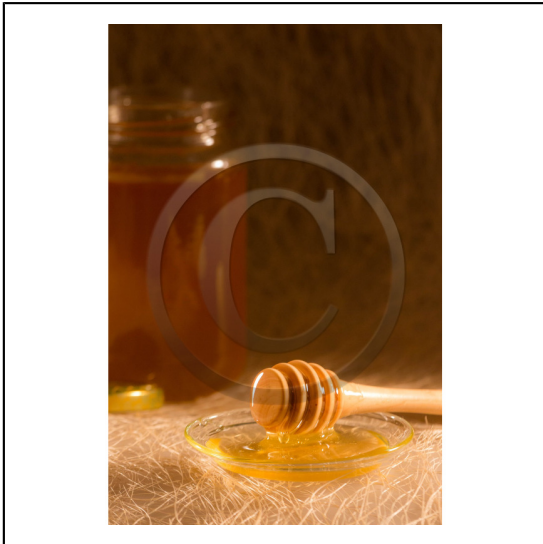
Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

120932.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

123182.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

123183.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

123184.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

123185.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

123186.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey

128402.jpg



Hautes-Alpes (05), Vallée du Champsaur, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, miellerie Challet, Geoffrey Challet apiculteur, miel de rhododendron // Hautes-Alpes (05), Champsaur valley, Chabottonnes, Saint-Jean-Saint-Nicolas, honey Challet, Geoffrey Challet beekeeper, rhododendron honey