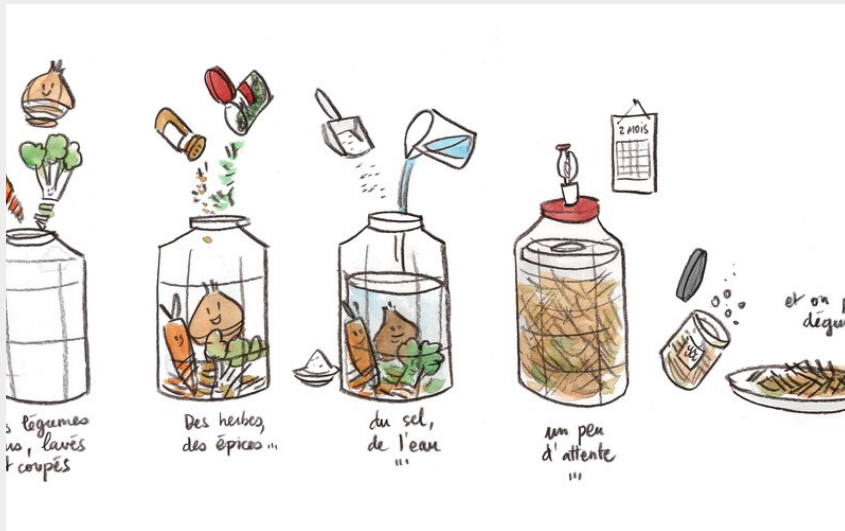
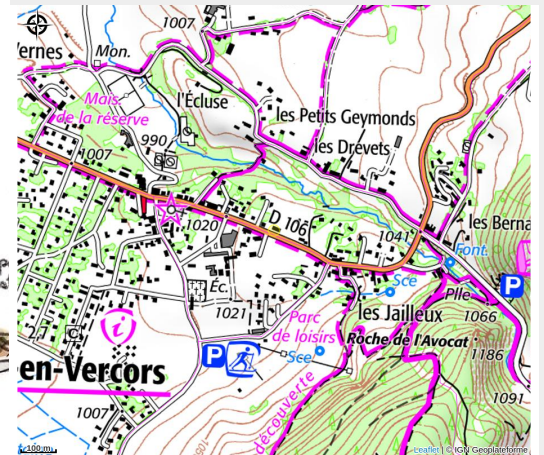


Les Beaux Crus

4 Montagnes



Crédit photo : Fabrication des légumes lacto-fermentés illustrée (Les Beaux Crus)



Activité de transformation de légumes lacto-fermentés et de kombucha basée à Lans-en-Vercors. Laëtitia Guillard, la créatrice, propose également des ateliers d'initiation destinés au grand public, ainsi que des formations aux professionnels.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Une tradition...

La lacto-fermentation est une méthode de conservation des légumes qui s'inscrit dans l'histoire longue de l'humanité : les légumes et plantes sauvages sont conservés ainsi, partout dans le monde, depuis la préhistoire. La choucroute et les olives en sont les exemples les plus connus.

... Revisitée, aux bienfaits reconnus :

Grâce aux aromates et aux épices travaillés avec les légumes, les recettes des Beaux Crus explorent l'héritage culinaire et, dans une approche contemporaine, développent des saveurs inédites. Les légumes lacto-fermentés sont très digestes et riches en pré et probiotiques. Par le processus de fermentation, leurs saveurs deviennent puissantes, complexes et subtiles.

Un terroir

Les Beaux Crus utilisent des légumes issus de culture biologique en privilégiant les circuits-courts du plateau du Vercors et des territoires limitrophes en Isère et dans la Drôme.

Le kombucha

Le kombucha est une boisson fermentée à l'aide d'une souche de bactéries et de levures qui ensemencent du thé sucré biologique. Boisson vivante, le kombucha est riche en probiotiques et nutriments. Elle est naturellement acidulée, peu sucrée, et légèrement pétillante.

Les Beaux Crus sont certifiés Agriculture Biologique par Alpes Contrôle depuis 2020.

Où les trouver ?

Les Beaux Crus sont en vente dans les magasins bio ou de produits locaux sur le Plateau du Vercors : La Fermière, Ebio, Biocoop, Les Saveurs du Haut Plateau, Terra Terre...

Vous les retrouverez également dans des magasins de vente dans l'agglomération grenobloise : Biocoop Fontaine, Les La Bonne Pioche.

Le kombucha Les Beaux Crus se retrouve sur la table de restaurants comme le Café Brochier à Saint-Martin-en-Vercors ou le Palégrié à Autrans-Méaudre en Vercors.

Des ateliers pour apprendre à faire soi-même :

Laëtitia Guillard, créatrice des Beaux Crus, vous propose des ateliers d'initiation et des formations aux professionnels. Vous pouvez aussi demander un devis pour une prestation sur mesure. Pour plus d'informations, consultez les pages Facebook et Instagram Les Beaux Crus.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 14/03 au 31/12, tous les jours.

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement sans contact

Services:

Vente à la propriété, Boutique

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal du Vercors le 27/03/2024

Contact

38250 Lans-en-Vercors
contact@lesbeauxcrus.fr