

# D'Âme Nature - Séverine CHAPUIS

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



Crédit photo : D'âme nature - Séverine CHAPUIS\_Laussonne (Séverine CHAPUIS)

Des yaourts délicats aux plantes fraîches et du komboucha artisanal aux parfums de saison. Une production authentique, à retrouver en vente directe sur le marché du Puy-en-Velay, dans les magasins de producteurs, bars et restaurants locaux.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

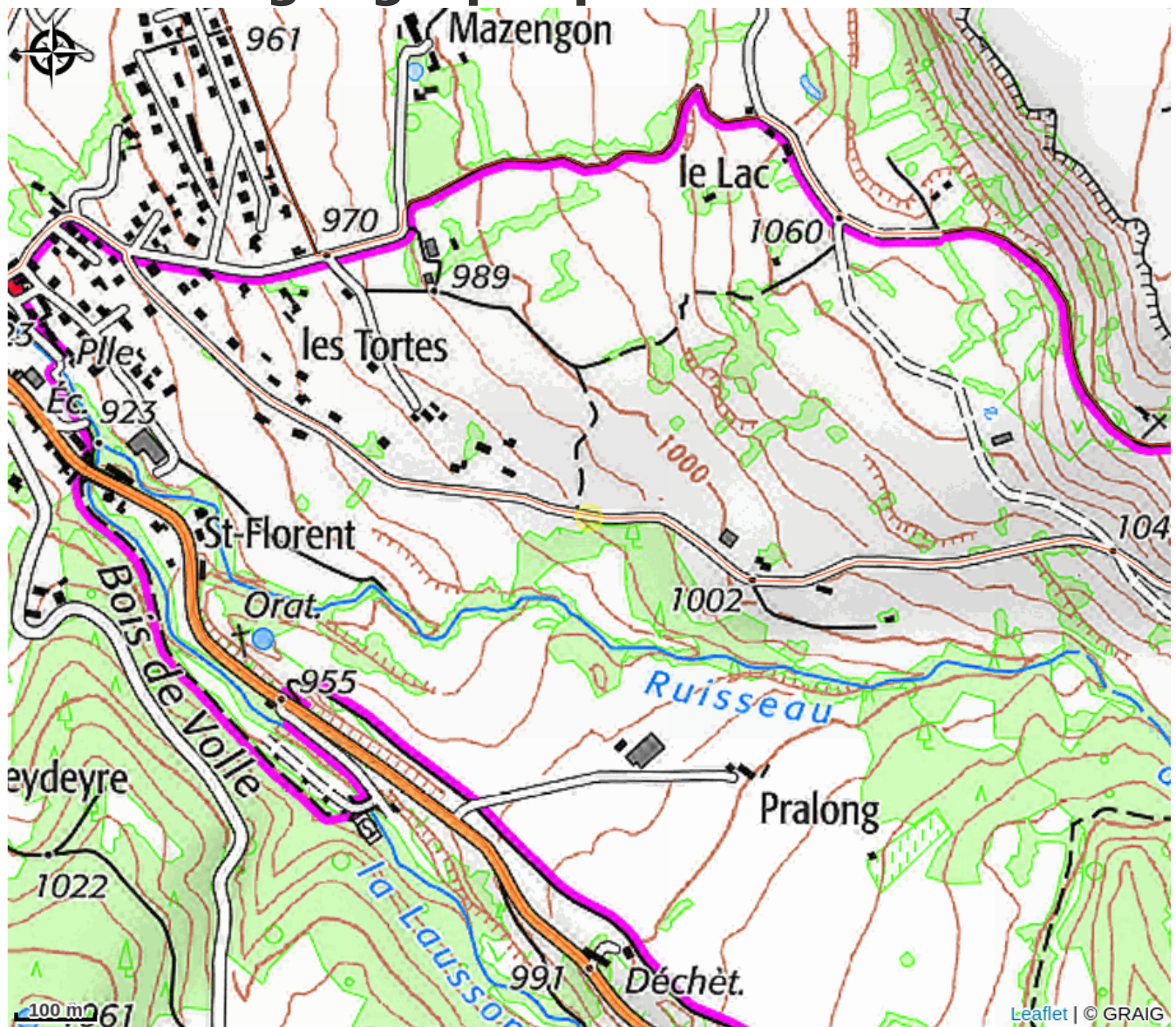
D'âme nature travaille avec les plantes fraîchement cueillies, par infusion dans le lait pour obtenir un parfum de yaourt doux et authentique. La fleur de sauge scolarée par exemple parfume avec délicatesse et exotisme notre yaourt.

Le komboucha est produit tout au long de l'année avec des parfums différents suivant les saisons. La fleur de sureau, aussi nommée la vanille du pauvre, est travaillée à froid pour obtenir un pétillant inimitable de juillet à septembre. Ensuite, ils produisent des komboucha au thym et au bourgeon de pin, puis à la menthe et aux petits fruits comme la groseille, le cassis et la rhubarbe du jardin.

Inspirée par l'esprit de Nature & Progrès, l'exploitation privilégie les circuits courts et une approche écoresponsable.

Les produits sont à disposition sur plusieurs marchés (Le Puy-en-Velay, Les Etables en été), dans des magasins de producteurs (Les Fermiers du Mézenc aux Etables...), et sont servis dans des restaurants et bars locaux du Puy-en-Velay, du Monastier-sur-Gazeille et des Etables.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

### Services:

Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Livraison à domicile, Retrait sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 10/07/2025

## Contact

43150 Laussonne

Tél. 06 86 25 86 11

[amenature.s@gmail.com](mailto:amenature.s@gmail.com)