

*Les cueillettes du*  
**HONIGBERG**



**Plantes aromatiques et médicinales  
au Pays de Bitche**

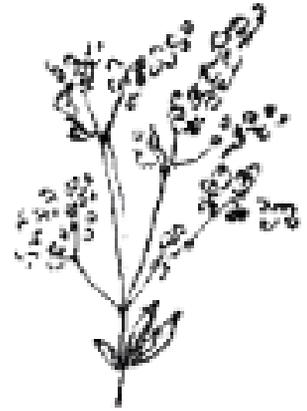
Tisanes, aromates, sucres aux plantes  
Huiles et vinaigres aromatiques

Production bio et locale  
(Bining, 57)



[www.cueillettes-honigberg.fr](http://www.cueillettes-honigberg.fr)





## Les jardins inoubliés

Le Honigberg (« la colline du miel »), est un lieu aux portes du Parc des Vosges du Nord situé à Bining, au Pays de Bitche, où mes ancêtres ont habité et cultivé.

Depuis 5 générations, ce lieu datant du 19<sup>ème</sup> siècle s'est transmis de mère en fille. Mon arrière grand-mère y servait jadis des tartines de miel aux passants. Détruit pendant la guerre, il s'est sagement ensauvagé.

Les jardins recréés, les ruches réinstallées, le lieu tout doucement renaît.

Les produits présentés sont la continuité de cette histoire. Je cueille et cultive mes plantes à la main, dans le respect de la nature. De la graine au sachet, chacune des étapes est réalisée par mes soins. Les plantes sont triées, séchées, transformées, dans mon atelier à Bining.

# Les tisanes

Tout a commencé ici ! L'envie de valoriser les plantes que je trouvais juste là, dans mes jardins. Situé en lisière de forêt, le Honigberg regorge de plantes sauvages. On y trouve par exemple de l'aubépine, de la ronce, du lierre terrestre, du sureau... Mais également d'autres plantes abondantes sur le territoire, dans un rayon de 10 km autour de la ferme.

Le jardin des aromatiques complète cette richesse avec la culture de plantes vivaces comme la sauge, le thym, la sarriette, l'hysope, mais aussi des fleurs de toutes les couleurs : la mauve, le calendula, le bleuet, le bouillon blanc, l'achillée millefeuille...



Les tisanes simples nous apprennent à connaître et profiter pleinement du goût et des vertus de chaque plante.

En mélange, les plantes s'associent pour révéler de nouvelles saveurs et couleurs. Elles sont choisies afin que leurs propriétés s'associent pleinement.

# Les simples

## AUBÉPINE

*Crataegus monogyna*

## ACHILLÉE MILLEFEUILLE

*Achillea millefolium*

## FEUILLES DE BOULEAU

*Betula pendula*

## ORTIE

*Urtica dioica*

## TILLEUL

*Tilia cordata*

## THYM CITRON

*Thymus x citriodorus*

## THYM COMMUN

*Thymus vulgaris*



D'autres plantes sont disponibles sur demande.

Petit format (15g) - 3,30€

Moyen format (30g) - 6,50€

Grand format (50g) - 9€

# Les mélanges



**RAYON DE SOLEIL** · Ortie, cassis, framboisier, primevère  
*Pour renforcer l'organisme*

**TANDEM** · Sarriette, thym citron  
*Pour un début de journée tonique*

**A VELO COUCHE** · Aubépine, mélisse, verveine, bleuet  
*Pour un moment de détente ou une nuit douce*

**VELO BOULOT DODO** · Tilleul, verveine, camomille romaine, lavande  
*Pour bien dormir*

**CYCLE** · Sauge, achillée millefeuille, calendula, camomille  
*Pour soutenir le cycle féminin*

**COUP DE POMPE** · Achillée millefeuille, origan sauvage, thym citron  
*Pour faciliter la digestion*

**CIRCULEZ AVEC LÉGÈRETÉ** · Noisetier, achillée millefeuille  
*Pour favoriser une meilleure circulation sanguine*

**LA PETITE REINE** · Reine des prés, menthe verte, menthe poivrée, mauve  
*Infusion à la couleur bleutée, elle est belle et délicieuse*

**LA GRANDE MENTHÉE** · Menthe bergamote, menthe poivrée, menthe verte  
*Un trio de menthe plein de fraîcheur, qui facilite la digestion*

**TOUX DOUCEMENT** · Thym citron, sureau, primevère, bouillon blanc  
*Pour les coups de froid, la toux*

**TISANE DE NOËL** · Menthe bergamote, monarde, reine des prés  
*Les bonbons de Nancy... en infusion !*

**TISANE ALLAITEMENT** · Graines de fenouil, verveine officinale  
*Pour favoriser la lactation*

Petit format (15g) - 3,80€  
Moyen format (30g) - 7,50€  
Grand format (50g) - 10,50€



# Les sucres aux plantes

Pour les amateurs.trices de cuisine savoureuse, les sucres aux plantes surprennent par leur originalité. Les plantes sont minutieusement triées et finement broyées, puis mélangées au sucre de canne blond bio. Ces douceurs sauvages savent épater les convives !

## SUCRE À LA REINE-DES-PRÉS

*A saupoudrer sur des crêpes, des gaufres ou une tarte, sucrer un yaourt ou du fromage blanc, aromatiser une crème chantilly, sucrer une tisane*

## SUCRE AUX FLEURS DE SUREAU

*Pour apporter un goût sauvage et fleuri dans les desserts et pâtisseries, ou en remplacement du sucre vanillé*

## SUCRE AU GERANIUM ROSAT

*Pour confectionner des sorbets, aromatiser un yaourt, en pâtisserie*

Pots de différentes contenances - 35€/kg





## Les aromates

### LE SEL A L'AIL DES OURS

*Sel de Guérande et ail des ours en fines paillettes (30%)*

A soupoudrer sur les salades, les pâtes, le riz, les légumes ou une soupe, le sel à l'ail des ours réhausse le goût d'un plat avec sa saveur aillée. L'ail des ours est moins piquant mais tout aussi parfumé que l'ail bulbe.

Petit sachet kraft (20g) - 1,50€

Grand sachet kraft (70g) - 5€

### LES AROMATES SIMPLES

*Plantes méticuleusement triées*

SARRIETTE DES MONTAGNES · ORIGAN · HYSOPE · THYM

Petit sachet kraft (20g) - 4,50€

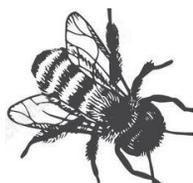


# Les vinaigres aromatiques

Ces vinaigres aromatisés sont obtenus par macération douce de plantes fraîches issues de mes cueillettes dans du vinaigre de miel pendant plusieurs semaines. Il est ensuite filtré et mis en bouteille.

Le vinaigre de miel utilisé est un vinaigre de miel traditionnel fabriqué par un apiculteur récoltant situé dans le Tarn. Le miel est mis en fermentation dans des foudres en chêne pendant 2 ans.

C'est un vinaigre gastronomique alliant les parfums subtils du miel à l'acidité obtenue par sa fermentation : acidité souvent nécessaire pour relever le goût des salades, sauces, crudités et plats cuisinés, sans dénaturer le goût des aliments.



**AIL DES OURS**

**SARRIETTE**

**ESTRAGON**



Bouteille en verre 250mL - 8,50€

Les bouteilles en verre peuvent être retournées au lieu d'être jetées.

# Les huiles aromatiques

Les huiles aromatisées sont obtenues à partir de macération à froid de plantes fraîches dans une huile d'olive certifiée AB d'excellente qualité.

## HUILE À L'AIL DES OURS

*Rappelle le goût du beurre d'escargot ou le pesto à l'ail des ours*

## HUILE AU THYM

*Accompagne les tomates, le mesclun, les pâtes*

## HUILE AU FENOUIL

*S'associe parfaitement avec le poisson grillé ou en papillote*

## HUILE A L'ORIGAN

*Idéal sur des pâtes, des pizzas, des légumes d'été*

Petite bouteille en métal (250mL) - 11€



# Les huiles florales

Les huiles florales sont des macérâts de fleurs dans de l'huile de tournesol oléique bio première pression à froid locale (Alsace).



## CALENDULA

*Connue pour ses propriétés adoucissante et cicatrisante.*

## HELICHRYSSE ITALIENNE

*Connue pour ses propriétés anti-hématome et sa prévention du vieillissement cutané. Son parfum « curry » peut être masqué avec une huile essentielle (ex: lavande vraie).*

## MILLEPERTUIS

*Connue pour apaiser les brûlures, les douleurs articulaires et musculaires.*

## ACHILLEE MILLEFEUILLE

*Connue pour apaiser les douleurs menstruelles.*

Flacon verre avec bec - 10,50€

★ NOUVEAUTÉ DÈS AVRIL 2024 ★

PAIN DE SAVON AU CALENDULA (100g) - 6,50€

SAVON FLEUR (60g) - 4€

SAVON ABEILLE (40g) - 3€



Fabriqué à façon par une savonnerie artisanale locale  
(« De la Fleur au Pot » à Petit-Réderching)  
à partir d'un macérât de fleurs de calendula  
cultivées et récoltées au Honigberg.

*Savon doux et non parfumé, spécialement conçu pour les peaux les plus sensibles. Il hydrate et tonifie la peau. Parfait pour une utilisation quotidienne par toute la famille.*

# Informations complémentaires

Tous les produits sont certifiés Agriculture Biologique par Ecocert FR-BIO-01, à l'exception du vinaigre de miel.

Les cueillettes suivent le fil de la nature et des saisons, par conséquent les produits ne sont pas disponibles toute l'année.

Pour les visuels des produits, vous pouvez consulter mon site internet ou ma page Facebook :

Les cueillettes du Honigberg  
[www.cueillettes-honigberg.fr](http://www.cueillettes-honigberg.fr)

Pour toute autre question :

(Honig) Justine

07 52 62 99 33

[contact@cueillettes-honigberg.fr](mailto:contact@cueillettes-honigberg.fr)





*Les cueillettes du* HONIGBERG  
[www.cueillettes-honigberg.fr](http://www.cueillettes-honigberg.fr)