

Les cueillettes du **HONIGBERG**



Plantes aromatiques et médicinales au Pays de Bitche

Tisanes, aromates, sucres aux plantes

Huiles et vinaigres aromatiques

Huiles florales, savons

Huile essentielle

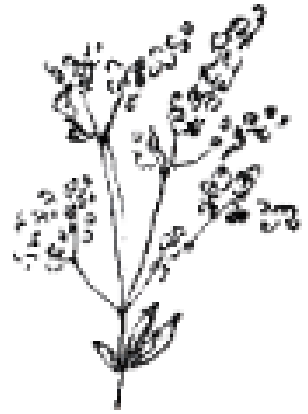
Production bio et locale
(Bining, 57)

Brochure
2025



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^{ème} 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

Quantités limitées
Disponibles sur demande uniquement



Petit format (15g) - 4€
Moyen format (30g) - 7,50€



Les mélanges



RAYON DE SOLEIL · Ortie, feuilles de cassis, ronce, primevère
Pour renforcer l'organisme

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 romaine
Pour soutenir le cycle féminin

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

CIRCULEZ AVEC LÉGÈRETÉ · Feuilles de 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. Idéale après un repas.

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 !

SOUS LE SAPIN · Epicéa - menthe poivrée - mélisse - feuilles de
bouleau - calendula - bouillon blanc
Tisane des fêtes de fin d'année

Petit format (15g) - 4€

Moyen format (30g) - 7,50€



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

Pot de 150g – 8€





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.

Pot en verre (40g) - 4.50€



Les vinaigres aromatiques

Ces vinaigres aromatisés sont obtenus par macération douce de plantes fraîches issues de mes cueillette 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 (mention Nature & Progrès)

USAGE CULINAIRE

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.

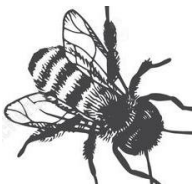
USAGE MEDICINAL

Etant très chargé en plantes, il peut tout-à-fait convenir pour un usage médicinal. Pour une cure : prendre 1 cuillère le matin dans un verre d'eau froide ou tiède pendant 21 jours. 1 bouteille = 2 cures

Le vinaigre de miel est mieux toléré et digéré par l'organisme et le système digestif que le vinaigre de cidre ou de vin.

Il n'est pas agressif pour l'estomac et facilite la digestion.

Il contribue à réguler le taux d'acidité de l'organisme



**AIL DES OURS - SARRIETTE - ESTRAGON
FLEURS DE SUREAU - SAUGE - HYSOPE**



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 D'OLIVE À L'AIL DES OURS

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

HUILE D'OLIVE AU THYM

Accompagne les tomates, le mesclun, les pâtes

HUILE D'OLIVE AU FENOUIL

S'associe parfaitement avec le poisson grillé ou en papillote

HUILE D'OLIVE AU ROMARIN

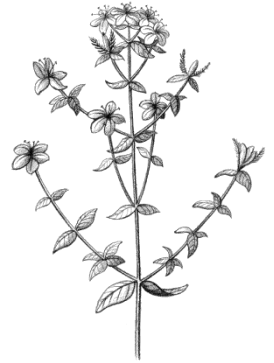
Idéal sur des pâtes, des pizzas, des légumes d'été

Petite bouteille en métal (250mL) - 12€



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

*Propriétés adoucissantes et cicatrisantes.
Peut être utilisée en huile démaquillante.*

MILLEPERTUIS

Apaise les brûlures, les douleurs articulaires et musculaires et les coups de soleil. Excellente plante cicatrisante.

ACHILLEE MILLEFEUILLE

Apaise les douleurs menstruelles et favorise la circulation sanguine (varices).

CAROTTE SAUVAGE

Illuminer le teint, donne un effet bonne mine et prépare la peau au soleil.

GERANIUM ROSAT

Adoucit, hydrate la peau et prévient le vieillissement cutané.

Flacon verre avec bec 50mL - 12€

Huile essentielle

20 juillet 2024.

Je monte dans le train direction Aix-en-Provence, pour rejoindre ensuite *Les Chauvets*, petit village perché à 1200m d'altitude dans les Gorges du Verdon. Avec une équipe de cueilleuses, nous récoltons aux aurores, à la faucille, la lavande sauvage sur le magnifique plateau de Suech à 1400m d'altitude pendant 2 semaines. Les après-midi sont dédiées à la distillation, avec transmission de savoir-faire entre paysans-herboristes, dans l'hydrodistillateur de Verdon Roses & Arômes, pour en extraire son envoûtante huile essentielle.

Flaconnée et étiquetée dans mon atelier à Bining, je vous propose de vous emmener en voyage olfactif dans les Alpes de Haute Provence et de vous faire profiter des propriétés anti-inflammatoires, antiseptiques, cicatrisantes et relaxantes de la lavande officinale sauvage.

Certifiée AB.



LAVANDE OFFICINALE SAUVAGE

Lavendula angustifolia

(5mL) – 8€



★ SAVONS AU CALENDULA ★

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

Pour toute autre question :

(Honig) Justine

07 52 62 99 33

contact@cueillettes-honigberg.fr





Les cueillettes du HONIGBERG
www.cueillettes-honigberg.fr