



# Les Senteurs du Claut

## Venez découvrir notre ferme !

Porte Ouverte  
Dimanche 25 juin 2023

Producteurs d'huiles essentielles,  
d'hydrolats et cosmétiques bio.

Route d'Utelle

06420 La Tour sur Tinée

lessenteursduclaut@gmail.com

04.93.02.10.72



Réservez votre place !



Accueil aux Senteurs du Claut  
autour d'une boisson chaude.



Voyage olfactif au cœur des huiles  
essentielles

Un voyage au cœur des « essences-ciel »



Distillation avec Christophe  
d'une « Plante Surprise ».

Moment de partage et de  
découverte avec un passionné.

💡 Apportez un flacon pour  
ramener un peu d'hydrolat !



Sortie Botanique

Balade avec Thibault Coppin (botaniste)  
pour une introduction au monde végétal  
et usages des plantes autour de la ferme.



Pause Gourmande bio  
avec Nicolas Robert

Traiteur « Hysope » 18€/Repas.

Réservation indispensable

au 04.93.02.10.72

Vous pouvez également amener votre  
pique-nique sur place !

**Comment venir ?**



Atelier "Cuisine Responsable"

Avec Charlaïne Davy (Les Herbes Folles)



Atelier "Raconter une plante »

Avec Magali Monteils-Cottreau  
(conteuse)

Suivre le fléchage jaune à partir de la Tour / Tinée. Il est préférable de se garer vers la maison de retraite.

Une navette vous y attendra entre 9h et 9h30.





# Venez découvrir La Ferme des Senteurs du Claut



Producteur d'huiles essentielles, d'hydrolats et de cosmétiques biologiques.

Route d'Utelle 06420 La Tour sur Tinée (Alpes-Maritimes)

Uniquement sur réservation au [04.93.0210.72](tel:04.93.0210.72) ou [06.48.18.80.22](tel:06.48.18.80.22)

Ainsi que par email [lessenteursduclaut@gmail.com](mailto:lessenteursduclaut@gmail.com)



Lors des prochaines portes ouvertes prévues

Dimanche 25 juin

Dimanche 9 juillet

Dimanche 13 août

Dimanche 10 septembre



Retrouvez le programme détaillé sur notre site internet  
[www.lessenteursduclaut.fr](http://www.lessenteursduclaut.fr) et sur notre compte Instagram

