

DOSSIER DE PRESSE 2026

*Quand infusion
rime avec transmission*



HappyPlantes

ÉDITO

Quand j'ai repris Happy Plantes en 2023, l'entreprise était au bord du gouffre. Courageux, ses deux fondateurs ont tout tenté pour redresser une entreprise victime collatérale de la guerre en Ukraine et de la crise du bio.

Depuis, j'ai fait des choix osés et je me suis donnée toute entière pour que Happy Plantes poursuive à la fois son histoire mais surtout celle des cueilleurs et cultivateurs de France entière que nous soutenons chaque jour.

Happy Plantes crée des **infusions bio vertueuses** et gourmandes qui trouvent leurs places dans tout l'hexagone, auprès de tous les publics et chez les professionnels : maisons étoilées et restaurants gastronomiques, instituts de santé et de bien-être, complexes thermaux... Pour eux, nous créons des **recettes sur-mesure** grâce à nos connaissances en herboristerie et notre réseau de cueilleurs et de cultivateurs français. Tous nos mélanges sont ensuite produits avec soin dans notre atelier et packagés selon les souhaits de nos clients, avec éthique et éco-responsabilité.

En 2026 Happy Plantes grandit ! **Nous avons 10 ans !** Je suis heureuse d'annoncer que nous nous lançons à nouveau de beaux défis avec un caractère forgé par les épreuves passées et une réelle confiance en l'avenir. Des défis dans lesquels la transmission de l'herboristerie et de ses secrets tient une place importante.

Camille Monnier

Directrice de Happy Plantes
Lauréate Concours 101
femmes entrepreneures BPI
France pour le Puy-de-Dôme

maison-happy.fr/accueil-happy-plantes/

Bienvenue dans un univers dans lequel l'équipe de Happy Plantes infuse chaque jour bien plus que de simples tisanes : des valeurs et des savoir-faire ancestraux !

Ancrée en Auvergne, à deux pas de la Chaîne des Puys, Happy Plantes crée des mélanges et **des infusions sans arômes ajoutés**, en conformité avec ses valeurs : respect de la nature, de l'humain, du vivant et du goût... mais aussi un attachement à la **transmission** des connaissances liées à l'art de l'herboristerie.

Ici 100% des plantes sont bio et 75% d'entre elles sont sourcées en France et très souvent en région Auvergne Rhône-Alpes.

4-5 Des plantes, des femmes et l'histoire d'une entreprise

6-7 2025-2026 - Happy Plantes fait pousser les projets

8-9 Des infusions porte-bonheur pour vivre mieux

10-11 De petits sachets pleins de grandes saveurs

12 Infusions d'ici, jeune pousse made in Auvergne

13 Des bulles de plantes et de savon

14-15 Un engagement total pour les cueilleurs-cultivateurs

16-17 L'herboristerie, un art ancestral en danger

18-19 Happy Plantes, cet oasis de belles rencontres

DES PLANTES, DES FEMMES ET UNE ENTREPRISE

En 2026 Happy Plantes a 10 ans !

Une décennie d'histoire entrepreneuriale portée par des femmes qui sont restées debout dans la tourmente, animées par une passion à toute épreuve pour l'univers de l'herboristerie, la préservation de ses savoirs et la défense du vivant.

©Kim Weber Photographie



2016

Février
Fondation
de Happy Plantes

2022

Janvier
L'entreprise est
en pleine croissance
et compte 10 salariés.

Novembre
La crise et l'inflation
sont là. Le dépôt de
bilan se profile.

Janvier
Camille Monnier
reprend Happy Plantes.
La reconstruction démarre.

2023

Juin
Camille remporte le Concours 101
femmes entrepreneures 2025 BPI
France. Happy Plantes renaît.

2025

Septembre
Création des infusions
automne puis hiver
et lancement du
nouveau site internet.

Décembre
Happy Plantes remporte
les Trophées numériques
de la CPME pour son site
en .fr.

2016 - 2022 DE LA CRÉATION À L'ASCENSION

Quand **Amaya Calvo Valderrama** pose ses valises en Auvergne en 2016, elle s'attache instantanément à ses volcans. Ce coup de foudre s'accompagne d'une passion depuis toujours pour les plantes et pour **l'art de l'herboristerie**.

Ingénieure agronome de formation, Amaya va alors créer Happy Plantes, son atelier-boutique d'infusions bio à travers lequel elle propose très vite une gamme de **tisanes chaudes et glacées bienfaisantes autant que gourmandes**. Happy Plantes grandit et son compagnon, Charles-Edouard, vient l'épauler dès 2018. L'entreprise prospère, se fait un nom dans la France entière, investit et embauche quand la guerre en Ukraine et la crise du bio en 2022 viennent lui porter des coups (presque) décisifs.



Amaya Calvo Valderrama

2023-2025 LE TEMPS DE LA TRANSMISSION

Fin 2022, Happy Plantes est au bord du dépôt de bilan et ses fondateurs se découragent. C'est alors que **Camille Monnier**, rentrée en 2020 dans l'aventure comme préparatrice de commandes, demande aux deux fondateurs de lui **transmettre l'entreprise**. Camille Monnier, aidée de sa collègue Delphine Das Neves et accompagnée par Amaya, la fondatrice, va alors reconstruire brique par brique Happy Plantes avec audace et lâcher-prise en choisissant de se recentrer à 100% sur ses clients et partenaires B2B.

Et les choix de la jeune femme vont payer ! Courageusement, avec **un engagement total**, les jeunes femmes redressent la pente et Happy Plantes s'éloigne du précipice.



Delphine Das Neves et Camille Monnier

2025-2026 L'HEURE DU REBOND ET DES PROJETS RETROUVÉS

Aujourd'hui c'est à nouveau l'heure des projets et les deux jeunes femmes récoltent les fruits de leur travail !

Camille Monnier a l'honneur d'être récompensée par le **Concours 101 femmes entrepreneures BPI France** et les **Trophées numériques 2025** de la CPME.

Elle devient une voix qui porte sur les sujets de la reprise d'entreprise et de l'entrepreneuriat au féminin. En parallèle, Happy Plantes réactive ses ventes pour le grand public avec la marque Infusions d'Ici, lance un nouveau site web et fête ses 10 ans en 2026 avec la création d'une collection d'**infusions saisonnières inédites**. Cerise sur le gâteau : de nouveaux partenariats voient le jour pour accompagner cette renaissance inespérée il y a peu et tellement méritée.

2025-2026

HAPPY PLANTES FAIT POUSSER LES ACTUALITÉS

*La belle histoire du Concours 101 femmes
entrepreneures et des Trophées numériques 2025*



©Bouton prod

Après avoir travaillé sans compter depuis début 2023, Camille Monnier remporte en 2025 le Concours 101 femmes entrepreneures pour le Puy-de-Dôme. Cette distinction propulse la jeune dirigeante dans un cercle très fermé, entourée par un réseau d'entrepreneures aux parcours souvent atypiques, toujours enrichissants. Et cette année folle se termine avec une autre récompense nationale : les Trophées numériques de la CPME, venant distinguer la qualité du nouveau site web de la marque.

Lire le communiqué de presse



©Emme SA photographe

Une collection printemps-été-automne-hiver

Happy Plantes lance une collection saisonnière inédite ! De nouvelles saveurs sont au programme comme autant d'épisodes accompagnant les amateurs de tisanes toute l'année. De quoi émoustiller les papilles des gourmets et propager des ondes positives avec des mélanges inédits à consommer au coin du feu comme au saut du lit.



Poésie estivale, le shot bien frappé de l'été

Sortie à l'été 2025, « Poésie estivale » est un petit événement. Il s'agit de la **première nouveauté** signée Happy Plantes depuis fin 2022 ! Infusion glacée, cette poésie florale exhale des arômes de menthe poivrée, d'hibiscus, de camomille matricaire, de rose de Damas et de lavande. Un quintet tout en harmonie pour buller et se faire du bien au soleil !

Beauté automnale et ambiance cocooning

Sortie en septembre 2025, « Beauté automnale » fait entrer les adeptes de tisanes dans le temps velouté de l'automne. Première infusion Happy Plantes à base de **céréale torréfiée**, le sarrasin, ce mélange fait tutoyer la verveine avec la pomme sur des notes chaleureuses, pour dire **bye-bye à l'été** en douceur. Les fleurs de souci et de sureau apportent, elles, du pep's aux heureux moments de dégustation.

Un Cocon hivernal pour se rouler en boule au coin du feu

Les longues journées d'hiver n'ont qu'à bien se tenir avec « Cocon hivernal », l'ami de ceux qui veulent pimenter leur fin d'année et des impatients qui attendent le printemps. Que ce soit seul ou en **chaï d'hiver** doux, épicé et légèrement fruité, cette recette marie les notes vitaminées de l'orange avec la chaleur de la cannelle et de l'anis étoilé quand la cardamome et les baies roses insufflent leurs sacrés caractères.

Les saisons 2026 attendent en coulisses !

Les plantes se font une beauté et attendent patiemment en coulisses que Camille Monnier choisissent les infusions stars 2026 ! Une infusion printanière se prépare dans le plus grand secret avec, dit-on, une surprise très gourmande en vue !

Infusions d'Ici, l'éclosion sans chichis !

Petite par le coût, grande par le goût et les bienfaits, la marque **Infusions d'Ici** est la petite sœur de Happy Plantes. Conçue pour le grand public et diffusée sur les étals français, Infusions d'Ici transporte ses adeptes dans un univers teinté de douceur et de recettes bio, 100% faites main. Infusions allaitement, enfants, detox, beauté ou encore conçues

pour alléger les effets du cycle féminin, les sachets fabriqués par Camille et Delphine privilégient une **approche éco-responsable** : plantes sourcées en France chez des cultivateurs et cueilleurs bio et engagés, packagings respectant l'environnement... Sans chichis, oui mais avec du cœur !

<https://maison-happy.fr/accueil-infusions-ici/>



DES INFUSIONS PORTE-BONHEUR *pour vivre mieux !*

Depuis sa création, Happy Plantes collabore avec de nombreux acteurs du monde de la santé et développe pour eux de A à Z des projets variés en marque blanche. Et si les herboristes ne peuvent composer qu'avec un nombre restreint de plantes, Happy Plantes compense cela avec une fine connaissance de leurs super-pouvoirs. Au menu : des mélanges dédiés aux aventuriers du XXI^{ème} siècle en quête de tonicité, des infusions détox qui font du bien au corps et à l'esprit, des recettes relaxantes pour apaiser les plus nerveux et même «Guillerette», la tisane conçue pour apporter joie et bonne humeur !

LES PLANTES, SOIN NATUREL POUR LES FEMMES

Happy Plantes concocte depuis 2016 des infusions aux **vertus bienfaitantes pour les femmes**. Cette collection prend de plus en plus d'importance chaque année et nombreuses sont les clientes qui racontent leurs bienfaits.

Ainsi les tisanes « Nuit Sereine », « Spéciale Entrepreneur », « Allaitement » et « Super Mamans » apportent de l'**apaisement** durant la grossesse mais aussi un **bienveillant coup de pouce** aux jeunes mamans. Verveine, anis étoilé, mélisse, pomme, marjolaine, carvi et ortie sont de la partie pour relaxer, réconforter et stimuler la lactation. D'autres plantes comme la sauge et la feuille de framboisier sont, elles, utilisées pour des recettes favorisant l'**équilibre hormonal**.



©Emme SA photographe



UNE INFUSION KIDS-FRIENDLY !



Pourquoi le plaisir d'une infusion ne serait réservé qu'aux grandes personnes ? Happy Plantes a inventé en 2022 **La tisane des enfants**, un mélange savoureux sans théine avec des plantes adaptées aux jeunes estomacs : la menthe poivrée, le citron, la sarriette et l'anis étoilé. De quoi faire courir les bambins sur le chemin de l'école après un bon petit-déjeuner !

IL VA Y AVOIR DU SPORT !

Les beaux projets rassemblent les belles personnes ! A'Caz, marque de nutrition pour sportifs créée en Auvergne, approche Happy Plantes en 2021, portée par la curiosité de ses fondateurs Mathieu, Bastien et Willy, alias Big Will sur les réseaux sociaux.

Une idée phare : compléter leur gamme saine, gourmande, bio et locale.

Happy Plantes met alors ses talents d'herboriste en marche et concocte dans la foulée trois mélanges pour les gourmets actifs :

- **Le Brûleur**, mélange dédié à la perte de poids des sportifs en période « sèche ».
- **Le Récupérateur**, infusion pour aider les muscles et les articulations après l'effort.
- **Le Minceur** : tisane conçue pour favoriser le drainage et contrer la rétention d'eau.

En développant des partenariats comme celui-là, l'objectif est pour Happy Plantes de pénétrer de nouveaux marchés et de jouer **la carte du local** en travaillant avec des partenaires de confiance, aux valeurs alignées avec les siennes.

<https://acaz.fr>



©Emme SA photographe

DE PETITS SACHETS pleins de grandes saveurs

Les grands chefs qui font appel à Happy Plantes le savent, ici le goût des plantes a autant d'importance que leurs vertus. Depuis l'atelier de Camille et Delphine, des mélanges personnalisés voient le jour avant de partir en mission gourmandise dans tout l'hexagone.

Sans arômes ajoutés et avec des plantes coupées et séchées peu de temps avant leurs mises en sachet, les plantes sélectionnées par les créatrices d'infusions offrent une **palette de saveurs** qui éclatent en bouche.

Ici on tord le cou aux infusions ternes et ennuyeuses grâce à **des plantes sourcées** en France et très souvent en Auvergne Rhône-Alpes pour un maximum d'arômes et de fraîcheur.

Depuis 2016, plusieurs centaines d'infusions ont germé dans l'atelier de Happy Plantes, fruits des super-pouvoirs d'une équipe de passionnées. Tantôt citronnées, épicées, fruitées ou florales, ces recettes marient joyeusement des plantes aux saveurs parfois très différentes, au service de créations qu'on ne trouve qu'ici.

Les trois plantes de cœur de Camille



L'aspérule odorante

« Cueillie dans les hêtraies auvergnates, à quelques kilomètres de l'atelier, l'aspérule odorante est une plante en danger. Sa cueillette se raréfie à mesure que le climat se dérègle et je me résous maintenant à l'utiliser avec parcimonie, pour quelques créations bien particulières et des chefs de renom.

Une fois séchée, l'odeur douce de l'amande se répand quand, infusée, des arômes suaves de vanille se libèrent.
Je l'adore ! »



La marjolaine

« La marjolaine aide à la digestion et à l'apaisement et c'est aussi une plante rare dont la culture nécessite un vrai savoir-faire, comme celui de Vincent, cultivateur dans le Gard. Avec elle, pas de stress, l'effet cocooning est quasi immédiat, porté par de petites feuilles très volatiles et des arômes sucrés.

Grand classique, l'infusion La Digestive, une de nos historiques, porte haut et fort ses vertus et ses saveurs ! »



La menthe poivrée

« Oui, cette plante si présente dans notre quotidien peut encore surprendre ! Nos infusions les plus toniques, comme Poésie Estivale et notre Irrésistible, ne seraient pas les mêmes sans les feuilles de menthe exceptionnelles de nos amis Pierre et Virginie Sauvat, cultivateurs de père en fille dans les Alpes de Haute-Provence.

Après tout, peut-être est-ce grâce à cette menthe-là si Happy Plantes a pu soulever des montagnes ! »



INFUSIONS D'ICI, JEUNE POUSSE

made in Auvergne

Pensée pour démocratiser le bio français et le rendre accessible à toutes les bourses, Infusions d'Ici est une nouvelle collection de tisanes imaginée par l'équipe de Happy Plantes avec un ADN bien à elles. Avec des plantes de qualité, sans arômes ajoutés et fabriquées à la main à l'atelier, ces mélanges présentent des recettes plus simples sans transiger sur la qualité des plantes et le soin apporté à leur sourcing. Un vrai manifeste en faveur de « l'infusion pour tous », éco-responsable grâce à des packagings compostables.

La collection bien d'ici

Si Infusions d'Ici est née en 2023, ses créatrices ne lèvent le voile qu'en novembre 2025 sur cette **marque engagée**. Il s'agit bien d'une vraie porte d'entrée vers l'univers de Happy Plantes, disponible dans les magasins de produits régionaux, les boutiques des sites touristiques, les aires d'autoroutes et les grandes surfaces.

Voilà une collection qui chante la diversité de plus de **80 plantes bio**, à travers un soutien sans faille aux producteurs français et des prix tout doux.

Parmi la gamme 2025-2026, les saveurs jouent les premiers rôles bien que les mélanges ne perdent pas de vue leurs bienfaits évidents.

L'équilibre féminin à tous moments de la vie, la résistance au stress ou encore le nécessaire besoin de relaxation dans notre société ultra-connectée trouvent ainsi des remèdes 100% naturels et 200% gourmands !

Infusions d'ici
FAIT MAIN EN AUVERGNE

maison-happy.fr/accueil-infusions-ici/

QUAND LES PLANTES DE CAMILLE

rencontrent les savons de Pierre

Artisan savonnier situé à Combronde, à quelques kilomètres de Châtel-Guyon, Pierre crée avec Happy Plantes des cosmétiques végétaux aux vertus certaines. Un partenariat qui permet, depuis 2018, de diversifier les activités de deux artisans de caractère et de fusionner leurs savoir-faire artisanaux dans des produits engagés et naturels, labellisés « Nature et progrès ».

LE SAVON AUX AGRUMES

Vivifiant

Les huiles essentielles de bergamote et de petit grain bigarade apportent du **pep's** et du **bien-être** quand la poudre de plantes Happy Plantes fait du bien à la peau !

LE SAVON AU CHANVRE

Apaisant

Quand l'huile de chanvre rencontre la poudre de plantes magique de Happy Plantes, cela donne un savon solide doux pour favoriser la **régénération de l'épiderme**.

LE SAVON À LA MENTHE

Purifiant

Menthe, eucalyptus et argiles verte, le trio idéal pour apporter de la **fraîcheur** et éliminer les toxines.

LE SAVON AU MIEL

Universel

Velouté, doux, sucré et gourmand, le savon au miel et aux plantes adoucit et **régénère en beauté** les peaux de ses adeptes.

LE SHAMPOING SOLIDE

Éclatant

La poudre ayurvédique de shikakai se mélange harmonieusement à l'huile de ricin, au romarin et à l'huile de menthe poivrée pour un cosmétique responsable.

[Maison-happy.fr/boutique-happy-plantes/cosmetique-hp/](https://maison-happy.fr/boutique-happy-plantes/cosmetique-hp/)



UN ENGAGEMENT TOTAL

pour les cueilleurs-cultivateurs

L'équipe de Happy Plantes se tient fièrement aux côtés des cueilleurs de plantes sauvages et des cultivateurs auvergnats et français dans toute leur diversité. Problématique majeure : les connaissances et savoir-faire ancestraux de ces spécialistes de l'herboristerie sont précieuses et nombreuses sont les menaces qui pèsent sur leur sauvegarde et leur transmission. Sensibilisée à ces enjeux de préservation, Happy Plantes soutient sans réserve ces passionnés et agit à leurs côtés.



©Kim Weber photographe

Des plantes sourcées en France

Au contraire de nombreuses maisons, Happy Plantes vient en soutien de l'économie locale en sourçant avant tout des **cueilleurs** et **cultivateurs bio** français, en grande partie exerçant en Auvergne Rhône-Alpes.

Ce soutien à la filière française, voulu dès 2016, implique un travail important de **mise en relation** mais aussi d'**anticipation** puisque les saisons sont les maîtres du temps. En effet, les plantes sauvages ne poussent pas toute l'année... sauf en passant par un grossiste, l'inverse de l'ADN de la marque.

La confiance, et donc **la qualité du lien** avec les cueilleurs et cultivateurs choisis, est là indispensable pour permettre à Happy Plantes de faire face à ses impératifs de production. Humainement riches, les liens entre Happy Plantes et ses producteurs perdurent dans le temps et, chaque année, Camille Monnier prend le temps d'aller sur le terrain avec eux pour mieux comprendre leurs réalités.

Des savoir-faire à transmettre coûte que coûte

Peu le savent mais à la fin de la 2nde guerre mondiale, plus aucune herboristerie n'a le droit de naître en France et à peine 9 plantes peuvent être travaillées en dehors de l'industrie du médicament !

Les amoureux des plantes vont alors se battre. Encore à l'heure actuelle, seules 148 d'entre elles sont libérées du monopole pharmaceutique et peuvent faire l'objet de recettes d'infusions.

Les cueilleurs de plantes sauvages et les cultivateurs sont les **gardiens de savoirs** également menacés par une perte de vocation et de connaissances des plus jeunes. Peu rémunérateur et dur physiquement, le métier de cueilleur est aussi l'un des plus anciens et, pour Happy Plantes, sa sauvegarde est essentielle à l'humanité toute entière.

Le changement climatique en Épée de Damoclès

Les cueilleurs sont en première ligne face au changement climatique et à ses bouleversements. En effet, une forêt qui va mal cache de nombreuses plantes qui se raréfient et risquent de disparaître, comme l'aspérule odorante. L'expertise de ces experts de la nature est cruciale pour trouver de nouveaux spots et pratiquer **la cueillette de manière responsable**... mais encore faut-il leur donner les moyens de travailler et de permettre la transmission de leurs connaissances.

De même, les cultivateurs font face à des pluies diluviennes ces dernières années, additionnées à des périodes de sécheresse intense. Autant de phénomènes climatiques extrêmes qui fragilisent les écosystèmes et menacent la pérennisation d'un métier ancestral.

« En France, il est ancré que ceux qui travaillent la terre et le vivant doivent galérer. Chez Happy Plantes, nous refusons que nos producteurs survivent. Nous tenons à ce qu'ils vivent. »

Camille Monnier



Camille Monnier
et Denis Chaud
en cueillette

©Bouton prod



L'HERBORISTERIE, *Un art ancestral en danger*

Depuis toujours, Amaya Calvo Valderrama est attirée par la cueillette et a fait de cette passion l'un des moteurs de sa vie. Ingénieure agronome de formation, la jeune femme parcourt le monde et se spécialise dans les propriétés des plantes médicinales. Des voyages d'études au Népal, puis à Cuba forgent sa conscience et l'amènent à considérer les nombreux enjeux planétaires autour des plantes. Arrivée en Auvergne en 2015, elle a un coup de foudre pour les cueilleurs-cultivateurs de la coopérative SICARAPPAM, à Aubiat. En parallèle, Amaya approfondit ses connaissances pendant 3 ans à l'École lyonnaise de plantes médicinales avant de fonder Happy Plantes en 2016.

Son objectif ? Dresser des ponts entre les plantes et les médicaments allopathiques. En parallèle de Happy Plantes, Amaya rédige ses premiers livres en 2018 pour Leduc puis Larousse. En 2023, elle transmet son entreprise à son amie Camille Monnier mais participe toujours aux réussites de Happy Plantes en créant **les mélanges herboristes** de la marque avec un haut niveau d'exigence.

UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

À chaque création de recette, l'équipe de Happy Plantes garde en tête de créer des mélanges équilibrés entre **les plantes de fond**, utiles pour leurs vertus médicinales, **les plantes de saveur**, porteuses de gourmandise, **les plantes de densité** et **les plantes de couleur** qui régaler les pupilles autant que les papilles.

Un vrai travail d'orfèvre de la part d'Amaya et de Camille qui partent toujours de la demande des clients pour aller vers un résultat alliant les bienfaits recherchés et les plaisirs des sens.

DES CRÉATIONS SUR-MESURE VECTRICES DE TRANSMISSION

Happy Plantes part chaque année resserrer les liens avec ses producteurs et mieux comprendre leur travail et leurs problématiques. Essentielle, la transmission de leurs savoirs se matérialise par **des recettes en marque blanche** et, de plus en plus, **des mélanges créés sur-mesure** pour des chefs engagés et des marques bien-être et santé de tous domaines. Pas de secrets, donc, l'urgence étant de préserver des traditions ancestrales en danger.

En effet aucun diplôme reconnu par l'Etat ne forme à l'herboristerie et le web est plein de formations plus ou moins sérieuses. Ce **manque de reconnaissance académique** discrédite ceux qui développent un vrai savoir dans les plantes médicinales, leurs bienfaits et usages.



Dans ce contexte compliqué, les drôles de dames de Happy Plantes jouent leurs rôles de **passeuses de flambeau** pour faire germer des graines essentielles à l'avenir de la santé au naturel. Et ce faisant, elles épaulent et apportent un soutien plus que bienvenu à leurs cueilleurs-cultivateurs partenaires.

DES LIVRES ET UNE FORMATION ACCESSIBLES À TOUS

Pour aller plus loin, Amaya Calvo Valderrama livre ses secrets dans **Ma bible des tisanes santé et bien-être maison** chez Leduc et **50 infusions qui vous veulent du bien** chez Larousse. Deux ouvrages en forme de porte d'entrée vers l'univers de l'herboristerie qui se couplent de deux formations en ligne dédiées à la phytothérapie.

maison-happy.fr/blog/actualites-evenements/la-formation-en-phytotherapie-hygie-phyto

HAPPY PLANTES,

cet oasis de belles rencontres

DENIS CHAUD, LA MÉMOIRE DES CUEILLEURS AUVERGNATS

Denis Chaud a 60 ans et le goût **de la cueillette depuis toujours**. Il est même devenu au fil des années la mémoire des cueilleurs de plantes sauvages en Auvergne. Denis Chaud n'a jamais aimé rentrer dans une case et, quand il passe du métier d'ingénieur à celui de cueilleur à 21 ans, il suit son instinct autant que ses envies.

Dans son atelier à Charbonnières-les-Vieilles, Denis dépose, broie et fait sécher les plantes nécessaires aux produits de Happy Plantes et d'autres créateurs d'infusions depuis plusieurs décennies. **Fin connaisseur de la nature auvergnate** et respectueux de ses cycles, Denis a un « nez » inimitable pour dénicher des spots qu'il est le seul à connaître. Un passage proche d'une forêt et il va "sentir" avec acuité quelles plantes poussent en son sein sans jamais se tromper. Ce qui s'appelle avoir le nez vert !



©Bouton prod

PIERRE ET VIRGINIE SAUVAT, LE SUD EN INFUSION

Direction Valensole, dans les Alpes de Haute-Provence pour faire connaissance avec un duo complice, Pierre Sauvat et sa fille Virginie ! En agroforesterie depuis 8 ans, ils sont les héritiers de 5 générations de cultivateurs et produisent une **menthe très chargée en huiles essentielles** grâce au climat privilégié de leur paradis terrestre.

La sarriette, le romarin, le thym, la verveine et la sauge de leur ferme en agriculture biologique exhalent aussi leurs parfums prononcés dans les mélanges de Happy Plantes. Pour Pierre, le lien créé avec Camille Monnier est précieux et tant lui que Virginie sont fiers de contribuer à des "produits magnifiques" qui respectent le vivant et les humains qui en prennent soin.



4 saisons, du sens et des plantes

CHARLES MONCOUYOUX, CHEF DU RESTAURANT 365 JOURS À CHARROUX

Bonjour Charles.

Quel lien avez-vous avec Happy Plantes ?

Quand nous tenions notre restaurant itinérant « le Bus 26 », de 2020 à 2022, nous proposons déjà des tisanes de Happy Plantes. Nous avons vécu leurs déboires de près et, lorsque Camille a repris l'entreprise en 2023, **nous y avons tout de suite cru**. Elle connaît son sujet et elle a une ligne de conduite qui nous plaît... Camille ne lâche rien et elle est à l'écoute.

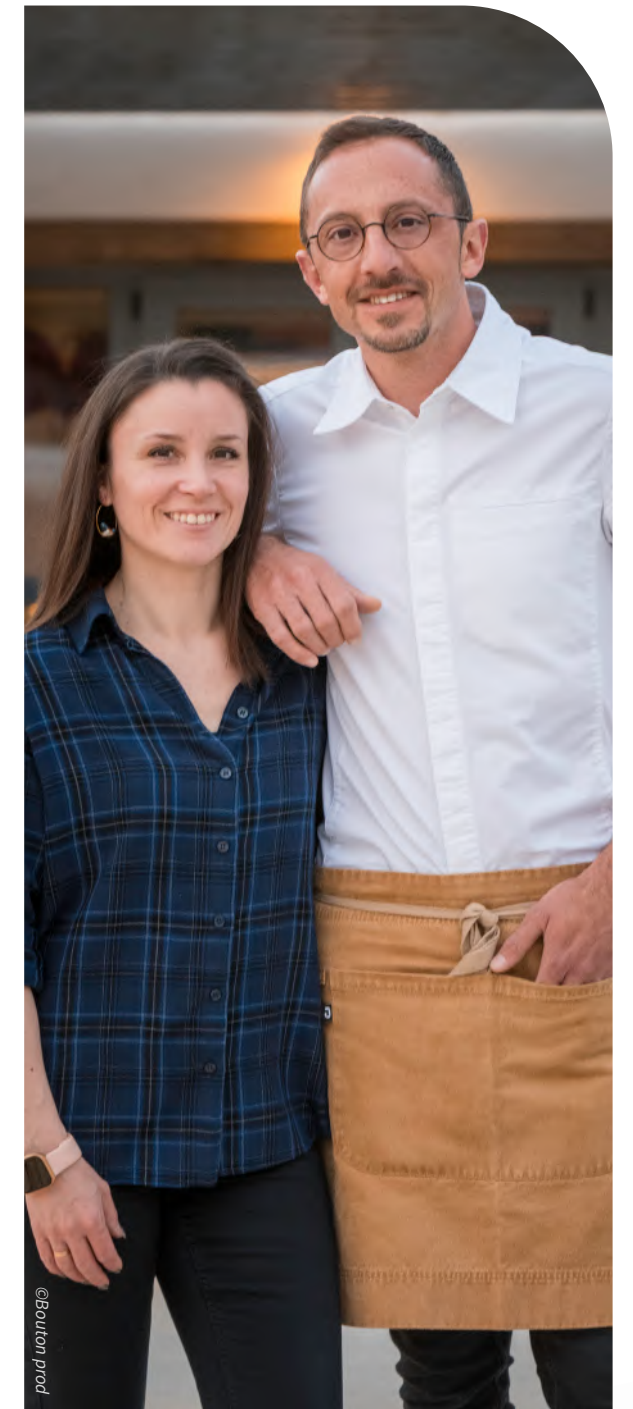
Au printemps 2024, nous avons créé le restaurant gastronomique 365 jours à **Charroux**, classé plus beau village de France dans l'Allier. Et nous continuons ce partenariat riche de sens.

Comment ce partenariat s'est-il matérialisé ?

Ensemble, nous avons créé 7 tisanes avec comme consigne de n'utiliser que des plantes locales. C'était très important pour nous. Ces infusions suivent les saisons et, en cuisine, je profite de la qualité des plantes cueillies par les producteurs de Camille pour concocter notre classique **sablé à la Reine des prés**, des pâtisseries dans lesquelles la verveine est la vedette ou des crèmes, mousses et sauces pour accompagner nos poissons et nos entrées.

Les plantes sont un **remède naturel à la morosité** et, le point commun entre ce que fait Happy Plantes et ce que nous faisons, c'est sûrement cela : être un rempart face au pessimisme ambiant et montrer qu'il y a du beau et du bon autour de nous.

365jours.com



Méline et Charles Moncouyoux



CONTACTS PRESSE

Agence Syllab Communication - 06 64 22 75 14
spasdeloup@syllab-communication.fr

Happy Plantes - Zone artisanale Est
2 Rue des Volcans - 63140 Châtel-Guyon
www.maison-happy.fr/accueil-happy-plantes/

