

Les pâtisseries "bûchent" pour Noël.



Les pâtisseries "bûchent" pour Noël.

Pendant deux jours, les artisans pâtisseries du Gers ont suivi une formation intitulée « **Bûches de Noël** » au laboratoire pâtisserie de l'École des métiers, 1 avenue de la République, à Pavie.



Organisée comme chaque année par la Maison de l'artisan, Céline Rey (responsable formation) et Frédéric Ducauze, l'Isle-Jourdain, Président du syndicat des boulangers pâtisseries du Gers, elle était assurée par **Jérôme Langillier**, Champion du monde 2009. Aux dires de tous, la session fut de très bonne tenue, très enrichissante, ce qui nous promet de belles réalisations pour les fêtes de fin d'année. Organisateur, formateur et stagiaires très satisfaits se retrouveront pour la session de Pâques et Noël 2019. Pour vous mettre l'eau à la bouche avant de déguster, trouvez ci-dessous de quoi vous faire saliver :

- **Bûche Dolce Vita** : Croustillant et mousse chocolat, crémeux dulcey café, coulis clémentine passion
- **Bûche Forêt Noire** : Mousse chocolat, compotée de griotte, crème vanille
- **Bûche Mahogany** : Biscuit cassis, compotée de mangue, mousse passion, crémeux pistache
- **Bûche Pina Colada** : Dacquoise, coulis ananas citron vert, crème citron, crème coco
- **Bûche Thé Times** : Biscuit roulé, mousse chocolat, crémeux thé, crème d'agrumes

N'hésitez pas à vous régaler, allez chez les pâtisseries gersois, ils vous attendent avec les bûches de fin d'année.



Frédéric Ducauze Isle-Jourdain Pdt du syndicat des boulangers pâtisseries du Gers, Céline Rey (responsable formation à la Maison de l'artisan) entourent Jérôme Langillier, Champion du monde 2009.