

## Samatan : nouveauté au marché

Spécialisée en pâtisserie fine sans gluten ni lactose, souvent végétalienne, avec des ingrédients biologiques.



S A M A T A N

Samatan : nouveauté au marché

Présentée par le pâtissier lui-même

Je suis pâtissier depuis trente ans, J'ai occupé des postes en tant qu'ouvrier ou responsable de fabrication dans différents établissements (boutique, traiteur et restaurant).

En 2014, j'ai voulu proposer une pâtisserie plus saine: moins de sucre, pas de colorant ou additif, avec des ingrédients biologiques évidemment.

Un séjour chez des amis me fit prendre conscience de la difficulté pour des gens allergiques ou sensible au gluten et au lactose de s'offrir une douceur, sinon de la faire eux-même.

Je décidais de me spécialiser et de leur faire profiter de mon expérience professionnelle.

Ma clientèle apprécie mes créations, pas uniquement parce qu'elles sont sans gluten ni lactose ou végétalienne, mais elle les trouve jolies, avec des goûts authentiques, faciles à digérer.

Mes produits n'ont pas d'équivalent. Ayant créé une crème végétale à base de riz et de beurre de cacao pour pouvoir fabriquer ces gâteaux sans gélatine ou autre additif, elle est moins grasse que la crème traditionnelle.

La gamme évolue en fonction des saisons, des rencontres avec d'autres passionnés, elle se décline en deux familles :

avec des œufs (seul produit animal utilisé), nous avons les charlottes entourées d'un biscuit aux amandes, garnies d'une crème parfumée et surmontées d'une marmelade de fruit, ou les éclairs qui sont finalisés sur place avec un choix de différentes crèmes et glaçages.

Les végétaliens avec un crumble changeant, des tartelettes tout chocolat ou surmontées de crème et glaçage, ainsi que le lingot sur une base de biscuit amande fourré de fruits et surmonté d'une crème au parfum en association.

J'ai aussi deux sortes de pain sans gluten qui se dénotent des propositions habituelles car ils sont goûteux grâce à l'utilisation de farine de caractère et au levain fait maison, de bonne conservation.

C'est sur les marchés de Samatan/Mirepoix, Saint Girons/Cazère, Saint Aubin (Toulouse)/Monbrun Bocage et SainteCroix Volvestre que je propose mes fabrications.

À bientôt pour une dégustation sur mon stand.