

waouh c'est Pâques !

Les pâtissiers gersois sont au top.



waouh c'est Pâques !

Récemment une formation technique pour les artisans pâtissiers du Gers, intitulée « **Pâtisseries revisitées dessucrées et sans gluten** » s'est déroulée au laboratoire pâtisserie de l'**École des métiers** de PAVIE. La formation était assurée par **Luc Baudin**, spécialiste de ce sujet. Dans la perspective des Pâques :

Au programme :

- Tarte Citron LEMOON
- Choux pignon de pin, miel et sésame sans gluten
- Donuts cake pain d'épices dessucrés
- Finger noisette exotique
- Cookies graines et baies sans gluten et diététique
- Montage de Pâques en chocolat

La maison de l'artisan maître-d'œuvre souhaite ainsi mettre en avant l'effort de formation des artisans pâtissiers pour être au plus près des demandes de leur clientèle et de mettre en valeur leur profession à travers leurs réalisations.



L'encadrement et les pâtissiers entourant **Luc Baudin**.



Luc Baudin, Pâtissier-Chocolatier :

"...une pâtisserie plus saine avec moins de sucre, moins de matière grasse avec des produits un peu plus naturel, en jouant avec des pectines de fruit, des techniques qui changent un peu de l'ordinaire, un peu à l'envers de ce que l'on a appris à l'apprentissage..."

"... retour à une pâtisserie où l'on a plus de goût et pas trop marquée par le goût du sucre, avec des produits que l'on ne connaît pas forcément, des sucres que l'on ne connaît pas comme le sucre de coco, différents miels avec des indices glycémiques assez bas..."

J'ai eu le privilège de goûter, un seul mot pour définir : excellent. Vous voulez en profiter, n'hésitez pas !

Voici la liste des pâtissiers qui se sont formés, profitez de ce week-end pascal pour leur rendre visite : **Maison Ducauze à L'Isle-Jourdain, pâtisserie Messerer à Auch, Maison Lancuentre à Cazaubon, Tonnerre Franck à Eauze, les Saveurs de Giram à Urgosse, Fauche's Peps à Vic-Fezensac, la Pâtisserie des Mousquetaires à Eauze, la Tropézienne à Auch.**