

A Gondrin, le pain retrouve son goût, et sa place

La pâtisserie saura vous séduire



A Gondrin, le pain retrouve son goût, et sa place

Entre deux préparations de mousses au chocolat, il a accepté de répondre à nos questions.

- Bonjour Raphaël, vous êtes un jeune pâtissier fraîchement installé sur la commune. Pouvez-vous vous présenter brièvement, ainsi que votre parcours professionnel ?



Bonjour, je m'appelle Raphaël Lombart, gondrinois de 29 ans. J'ai commencé la pâtisserie en 2006, par des études au Lycée Professionnel Lautréamont de Tarbes. J'y ai passé un BEP, puis un bac Pro Alimentation option Pâtisserie, en quatre ans. J'ai ensuite suivi, au Lycée Quercy-Périgord de Souillac, une Mention complémentaire en dessert de restaurant.

- - La pâtisserie est votre passion, et vous avez décidé de vous installer avec votre père, qui vous épaula en boulangerie. Pouvez-vous nous en dire quelques mots ? Vos pains sont issus de blés anciens, produits dans la région, et un maximum de produits de la pâtisserie viennent des fermes environnantes : quelle importance donnez-vous à cette démarche ? Permettre aux gersoises de manger sainement, local tout en se faisant plaisir ?



- - On note depuis plusieurs années de plus en plus d'initiatives comme la vôtre dans notre département. Pensez-vous qu'il devient urgent de repenser notre mode de consommation, et se tourner davantage vers le produit local et authentique ?
- - La fête de Pâques approche, et vous êtes sur le pont pour préparer les meilleurs gâteaux. Donnez-nous quelques recettes pour nous faire saliver !



Pour la période de Pâques, nous proposons des entremets, en plus de la panoplie boulangère habituelle. Nous allons présenter le "3 chocolats", le "Pause-café" (mousse café, mousse chocolat noir), ainsi que le "Pistaccio" (mousse chocolat noir, crèmeux pistache).

Malgré la situation, nos clients répondent présent car ils savent qu'ils se feront plaisir, et on en a bien besoin !

Face à la morosité quotidienne : tous chez Raphael !

Pour Raphaël et ses parents, la liberté n'a pas de coût. En revanche, elle a un goût, et les plus fins gourmets se retrouvent, assurément, au « goût de la liberté ».

Infos pratiques

Romain Bertrand