

Les boulangers-Pâtisseries du Gers actualisent leur gamme de produits



Les boulangers-Pâtisseries du Gers actualisent leur gamme de produits

Durant deux journées à l'école des métiers de Pavie, les mardi 6 et mercredi 7 juin, neuf stagiaires venant de sept boulangeries gersoises **(1)** ont eu une formation technique sur la confection des tartes et entremets d'été. Pour cela le président des artisans boulangers, Gérard Loubet, a fait appel à Ludwig Cadenet, de l'école parisienne de pâtisserie Stéphane Glacier, meilleur ouvrier de France.

« Le but poursuivi par la Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtisseries du Gers lors de ce stage est de maintenir ses adhérents à un bon niveau et de se diversifier avec de nouveaux produits. D'autre part, le formateur nous apporte des conseils et des astuces, ce qui fait qu'on apprend toujours quelque chose », analyse le président de la profession, Gérard Loubet.

Durant ces deux journées les stagiaires ont confectionné des tartes d'été (Tarte Figue et Framboise, Tarte Pamplemousse et Fraise, Tarte Framboise et Guimauve) et des entremets d'été (Agrum's, Cheesecake des Tropiques, Le passion framboise, Saveurs des Iles). Des mets aux couleurs chatoyantes qui font qu'on ne peut pas leur résister avec leurs saveurs en plus.

(1)La Tropicienne Auch, La Fougasserie Gimont, Délice de la gatise Condom, Le vieux four Fleurance, Gérard Loubet Fleurance, Eric Spruyt Lectoure, Véronique Woloszyn.



P1330289.JPG