

LA FIN D'ANNÉE APPROCHE

LE FLOC DE GASCOGNE SE DÉCLINE EN BUCHE

EN ÉDITION LIMITÉE



*LA CRÉATIVITÉ
DES PÂTISSIERS
DU GERS*

SUBLIME
L'APPELLATION
FLOC DE
GASCOGNE AOP

C'est en Mars 2022, que cette aventure humaine et gustative a commencé. La passion et la créativité de ces pâtissiers du Gers se mettent au service de notre apéritif local.

Plusieurs rencontres ont été programmées comme en Juin 2022 au Château Bellevue pour le Banquet Annuel des Pâtissiers, Chocolatiers, Glaciers du Gers.

Ou encore en Septembre 2022, lors de la formation sur les bûches par Cécile FARKAS MORITEL de " Créations By Cécile". C'est de là qu'a germé dans l'esprit de ces stagiaires, l'idée de proposer une bûche au Floc de Gascogne AOP en édition limitée pour les fêtes de fin d'année. Des gourmandises pour les petits et grands en commande d'ores et déjà chez les 6 participants.

Faites votre sélection !

A chaque rencontre, le projet commun qui a initié les discussions revient sur la table : créer un gâteau de voyage au Floc de Gascogne. C'est grâce à la ténacité de son Président Frédéric DUCAUZE que le but sera atteint en 2023. Une véritable surprise quand Jérôme LANGILLIER (*Champion du Monde de la Pâtisserie" en 2009*) a accepté de travailler à nos côtés. Notez les prochains rendez vous en Janvier et Mars !



LA SÉLECTION



1

LA GASCO'BUCHÉ

Composition : Biscuit pain de Gênes au chocolat, croquant praliné, crémeux chocolat, coulis de framboise et mousse au Floc de Gascogne rouge.



2

FORÊT NOIRE AUX DEUX FLOC

Composition : Coeur de biscuit pistache / griottes aux deux Floc avec un moelleux au grué de cacao, le tout dans une crème onctueuse chocolat du Pérou 72% de cacao.



3

LA BUCHE FLOC ROUGE

Composition : biscuit amandes, crème vanille, crémeux griottes-Floc rouge, nougatine au sarrasin (bûche sans gluten)



4

FORÊT GASCONNE

Composition : Mousse chocolat noir St Domingue, Compotée de framboises et griottes au Floc rouge, Crémeux vanille, Biscuit chocolat, Croquant chocolat.



5

LA FLOQUETTE

Composition : Mousse au chocolat 58%, Confit de griotte au Floc rouge, Croquant et biscuit au chocolat, Crémeux vanille, Glaçage griotte au Floc rouge



6

L'EXCEPTION

Composition : biscuit cuillère, insert poire et petite gelée de Floc de Gascogne rouge, crémeux vanille, mousse chocolat

**POUR PASSER
VOS COMMANDES,
C'EST PAR ICI**

- 1 **PÂTISSERIE LA TROPEZIENNE** - 20 Avenue des Pyrénées – 32000 AUCH
05 62 05 05 34 - latropeziennne.auch@orange.fr
- 2 **MAISON DUCAUZE** - 8 Place Saint Bertrand – 32600 L'ISLE JOURDAIN
05 62 59 01 93 - maisonducauze@gmail.com
- 3 **PÂTISSERIE TONNERRE** - 36 Rue Saint July – 32800 EAUZE
05 62 09 82 23 - patisseriesonnerre@free.fr
- 4 **MAISON LANCUENTRE** - 194 Avenue de l'Uby - 32150 CAZAUBON
05 62 09 53 08 - patisserie.lancuentre@gmail.com
- 5 **LES SAVEURS DE GIRAM** - Ferme de Giram – 32110 URGOSSE
05 62 08 12 86 - contact@lessaveursdegiram.fr
- 6 **LC PASTRY** - 9 Boulevard des Pyrénées – 32150 CAZAUBON
06 11 62 32 63 - marina.504@hotmail.fr



FLOC
DE
GASCOGNE

Marion PETITJEAN
Chargée de communication

1330 Route de Manciet
Lieu dit Estère - 32800 EAUZE
05 62 08 11 05 - 06 84 15 36 20
m.petitjean@floc-de-gascogne.fr
www.floc-de-gascogne.fr



Sur les réseaux sociaux

