

Route des Arts & Gourmandises : l'EduCTour vous invite à rencontrer les artisans des métiers de bouche

Le lundi 16 octobre 2017 à partir 9h30
Maison Lesage
864, Avenue Agricole Perdiguier – 84260 Sarrians

Lundi 16 octobre, de 9h30 à 17h30, les artisans des métiers de bouche de la Route des Arts & Gourmandises de Provence ouvrent les portes de leur atelier aux médias et professionnels du tourisme, pour faire découvrir leur univers, le temps d'une journée de découverte et d'échange.

La Route des Arts & Gourmandises de Provence est une opération qui réunit des entreprises d'excellence, sélectionnées par la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Créée en 2009, la Route des Arts & Gourmandises a pour objectif de soutenir les artisans locaux, leurs produits et leur savoir-faire en faisant découvrir leur production typique.

Dans cette continuité, l'EduCTour permet, d'une part, d'amener les artisans de la Route des Arts & Gourmandises à se rencontrer, d'autre part, de positionner l'artisanat comme partie intégrante de la culture de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Dans le cadre cette opération, vous êtes conviés au parcours de découverte gourmand suivant :

9h30 à 10h30
MAISON LESAGE
864, Avenue Agricole Perdiguier
84260 Sarrians
Laurent et Florence LESAGE – Pâtissier

Laurent LESAGE a acquis son savoir-faire au sein de prestigieuses pâtisseries et chocolateries de la région Rhône-Alpes, puis, pendant une dizaine d'années dans une pâtisserie renommée de la région. En 2007, accompagné de son épouse Florence, il crée la Maison Lesage, établissement dédié à la pâtisserie, au chocolat et aux produits fins. Venez découvrir sa spécialité, le Cake de Voconces, un biscuit moelleux au vin doux naturel de Rasteau, huile d'olive de Nyons, quelques zestes et jus de citron et des inclusions de praliné Grianduja aux noisettes. Un vrai régal pour les papilles !

Contacts presse:

Eloïse Fortoul, Responsable Pôle Offre Globale de Services - e.fortoul@cmar-paca.fr - 06 63 11 93 93
Marge Vandendries, Directrice de la communication : m.vandendries@cmar-paca.fr - 06 71 84 48 39

**11h00 à 12h00
AUX DELICES DE DOUME
203, Cours de la République
84330 Caromb
Sonia et Dominique VIAL – Boulanger Pâtissier**

Dominique VIAL dit Doume, exerce ses talents de pâtissier depuis 30 ans entre le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Avec Sonia, son épouse, il propose des biscuits provençaux ainsi qu'une grande variété de meringues de tailles, formes et saveurs différentes. Sa spécialité maison n'est autre que le Carombais, un gâteau de voyage à la confiture de figues longues noire de Caromb avec un fameux moelleux aux amandes.

**15h00 à 16h00
CONFISERIE DU MONT VENTOUX
1184, Avenue Dwight Eisenhower
84200 Carpentras
Thierry VIAL – Confiseur**

Dans sa confiserie artisanale fondée en 1946 au centre-ville de Carpentras, Thierry VIAL accueille les visiteurs dans une boutique élégante et spacieuse avec un accès direct sur le laboratoire de fabrication. Ici, dans l'ancre de la Confiserie du Mont Ventoux se perpétue la tradition ancestrale du berlingot de Carpentras dont l'histoire se confond avec celle de la ville.

**16h30 à 17h30
NOUGATS SILVAIN
4, Place Neuve
84210 Saint-Didier
Philippe SILVAIN – Nougatier / Confiseur**

C'est par attachement à leur terroir, à leur histoire que la famille SILVAIN fabrique des confiseries qui subliment l'amande et le miel. Elle vous propose de nombreuses spécialités traditionnelles telles que le nougat noir provençal : un miel caramélisé fondant lie les amandes grillées et procure à la dégustation un vrai contraste de textures.

Retrouvez nous sur www.artsetgourmandises.fr & sur Facebook !

#ArtsetGoumandises - #ChoisirlArtisanat - #ConsoLocal

Contacts presse:

Eloïse Fortoul, Responsable Pôle Offre Globale de Services - e.fortoul@cmar-paca.fr - 06 63 11 93 93
Marge Vandendries, Directrice de la communication : m.vandendries@cmar-paca.fr - 06 71 84 48 39

