



Pâtisserie **Maître Gaucher**

«**Moins de sucre. plus de goût**» telle est la **recette des confitures du pâtissier stéphanois.**

> **Jean-Paul Gaucher**, pâtissier à Saint-Etienne, est connu pour ses petits fours, ses chocolats de grande qualité, ses gâteaux et entremets. Déjà **meilleur pâtissier**, ce passionné a également décroché le titre **Maître confiturier**. Sa confiture (sous le nom déposé «**les Fruités de Maître Gaucher**») laisse au fruit toute son expression avec **80% de fruit** sans saccharose ajouté. Ces produits diététiques sont distribués dans **sa boutique** et **sur le net**.

Vous trouverez **les classiques** (fraises, abricots...), **les alliances de fruits** (pamplemousse-fraise, figue-pêche...) et quelques originalités comme **la cramailotte** (qui signifie fleur de pissenlit en franc-comtois) ou **le raisiné** (jus de raisin, cocktail de fruits).

la confiture de lait et l'échalote en confit, un régal sucré à point, à déguster sur du salé comme une tranche de foie gras.

> **St-Etienne**
6 place Bellevue
42100 Saint-Etienne
04 77 57 39 10
contact@confituregaucher.com
www.confituregaucher.com

> **horaires d'ouverture**
Du mardi au samedi de 5H00 à 19H30
et dimanche matin
Fermé les lundi et dimanche après-midi



circuit

5

