Ecrit par Echo du Mardi le 29 janvier 2020

Confiserie Serge Clavel



Héritier d'un savoir-faire depuis 4 générations, Serge Clavel est l'ambassadeur des fruits confits à Carpentras. Il sélectionne avec soin les produits qu'il transforme artisanalement : l'abricot et la cerise de Provence, le melon de Cavaillon, la clémentine de Corse, la figue de Marseille… Patience et minutie participent à la recette jusqu'au glaçage final. Les fruits sont de véritables oeuvres d'art qui donnent une opulence fastueuse à la table des 13 desserts du Noël provençal.

On les trouve aussi sous forme de brisures, idéales pour réaliser les cakes à la maison. Les pâtes de fruits sont les autres stars de la confiserie, 100% fruit naturel dont les saveurs sont bien présentes ; goûtez la pâte de melon de Cavaillon, c'est un régal. Un délice aussi les pâtes d'amande, les sirops, la confiture à la

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 29 janvier 2020

fraise de Carpentras, les biscuits et croquants natures ou au chocolat, les navettes et les macarons… Sans oublier les jolis berlingots de toutes les couleurs qui font aussi la réputation de la maison. Et aussi les guimauves ! Et depuis cette année un beau rayon pâtisserie sous la houlette de Magali, gourmande et talentueuse petite main dans le labo attenant.

Dans l'espace salon de thé, faites une pause gourmande en dégustant un gâteau ou un entremets du jour. L'été, on se presse aussi pour les glaces artisanales de taille XXL à des prix plus qu'attractifs ! L'hiver, on y va tous pour les crêpes !

Confiserie Serge Clavel. Pâtisserie – Salon de Thé. 106, place Aristide-Briand. Carpentras. 04 90 29 70 39. clavel-confiserie.com

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !