



LE SABLE CORREZIEN



CONTACT

Daniel RAYNAL
 Dirigeant
 05.55.27.51.24
 info@sablecorrezien.com
 www.sablecorrezien.com

Le Bourg
 19 550 SOURSAC

Daniel Raynal, boulanger pâtissier (meilleur apprenti de la Corrèze en 1984), a repris une boulangerie-pâtisserie artisanale en 1987, située en Corrèze au coeur du joli bourg de Soursac, près du viaduc-des-rochers-noirs surplombant les gorges de la Luzège et classé monument historique.

« Ces petits gâteaux ronds et festonnés sont les héritiers d'une vieille tradition des fermes corréziennes. Lorsqu'il y avait trop de lait, ma grand-mère le transformait en beurre servant à la consommation familiale ainsi qu'à la fabrication de croquants, gâteaux rustiques de longue conservation. J'ai souhaité améliorer ce biscuit pour le rendre plus moelleux, donnant ainsi naissance à notre sablé corrézien.

Pour personnaliser ce petit gâteau et lui donner son aspect sympathique et original, nous lui apposons sur la face le dessin du viaduc des rochers noirs. Cette empreinte visuelle permet d'entretenir un lien fort entre cette recette traditionnelle et ce monument historique. »

PRODUITS

- Sablés au café
- Sablés au chocolat
- Sablés au miel
- Sablés aux amandes
- Sablés aux châtaignes
- Sablés aux noix
- Sablés traditionnels

