

**Situation :** L'atelier est situé à Léniphen-Guérande, implanté au cœur des marais salants de Guérande.

**Histoire :** C'est en 2013 que Laurent Kerdoncuff créé cette structure. Impliqué dans le sourcing de fruits secs biologiques depuis 2008, il

partage sa passion pour les produits artisanaux de qualité, 100% bio. C'est également une histoire d'amitié entre Maîtres Pâtisseries, Meilleurs Ouvriers de France, ou tout simplement des gourmets.

**L'élaboration :** Les recettes des *Gourmandises* n'ont qu'un but : ravir les amateurs de produits différents, beaux, bons et bios ! *Les gourmandises Bio* sont élaborées à partir de matières premières de qualité et locales de préférence (beurre de baratte, œufs coquilles, fleur de sel de Guérande...). Elles sont préparées sans chimie industrielle.

La Fleur de Sel de Guérande, l'or blanc de la Presqu'île de Guérande sublime les saveurs les plus délicates.

**Approche Ecologique :** Une approche durable dans notre production: ustensiles réutilisables, papier de cuisson recyclé, recyclage des cartons et plastiques et récupération des déchets organiques pour compostage.



Chocolat Noir 74% Saint-Domingue Blé Noir

Chocolat au lait 38% Saint-Domingue Blé Noir

Chocolat Noir 70% Pérou Gingembre

Chocolat Noir 74% Saint-Domingue poivre Noir Highland

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

Site : [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)