

Gâteau de voyage en vente chez vos artisans :

- Boulangerie-Pâtisserie du chemin Vieux - E.Letinturier
- Boulangerie-Pâtisserie "Au bon vieux Levain" - D.Bernillon
- Chocolaterie "Votre Chocolatier" - Villecrose-Freymond
- Pâtisserie Turin - G.Vacchetta
- Boulangerie-Pâtisserie "Au bon lamé" - P.Lescos

Ingrédients : figues, noix, amandes, sucre, œufs, vanille (chut...c'est un secret !)

Présence possible de fruits à coques, de protéines de lait et d'œuf, sésame, gluten et arachide

Poids : env. 350g

À consommer de préférence avant le :



Depuis le 7 juillet 2008, douze sites Français sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, au titre de leurs fortifications Vauban.

gâteau de voyage  
**VAUBAN**  
BRIANÇON

Mælleux aux figues et aux noix

**SELON UNE RECETTE DE BRUNO DESCLAUX**  
RESTAURANT "LA CAPONNIERE"

**IDÉE ORIGINALE DES ARTISANS  
BOULANGERS, PÂTISSIERS ET CHOCOLATIERS DE BRIANÇON**

*Pour un siège, la défense d'une ville ou un chantier de fortifications,  
Vauban parcourait régulièrement les routes de France.*

*Étant donné sa très bonne conservation,  
Vauban aurait sans nul doute apprécié ce savoureux gâteau de voyage !  
Ce mælleux peut être servi tiède, accompagné d'une crème anglaise  
au rhum ou au vin de noix.*

*Bonne dégustation !*

Merci à Jean-Luc Libaud pour son initiative.