



S.E. Larquier et Fils

Pâtissier-traiteur

18 route d'Arzacq
64230 Mazerolles

NOUVELLE AQUITAINE

Tel : +33 (0)5 59 77 12 52

E-mail : peyo.larquier@sfr.fr

<http://www.lepastisdamelie.com>

Rendez-nous visite

Atelier, Show-room , Visite
Guidées, Musée exposition,
Groupes, Individuels, Sur
rendez-vous

Nos horaires d'ouverture

Lu	
Ma	
Me	
Je	
Ve	
Sa	
Di	

Créée en 1967, l'entreprise Larquier et Fils réalise des Pastis Landais. La sélection des matières premières ainsi que leur transformation respectent des processus traditionnels. Après que la pâte ait été pétrie et ait fermenté (pendant 48h), celle-ci est transférée ensuite dans les moules pour être mise au four traditionnel. Celui-ci est chauffé à 200 °C chaque soir, sa température étant stabilisé le matin à 120 °C, les pastis sont cuits grâce à l'inertie pendant 2 heures avec une chaleur très douce et constante. C'est ce qui permet d'obtenir le moelleux des gâteaux. La fabrication « Pastis Landais » est légèrement différente de celle du « Pastis d'Amélie » notamment car la recette est différente.

Sa clientèle est majoritairement régionale. Le reste de sa production est commercialisée par l'intermédiaire d'épiceries fines ou restaurants reconnus. Sa clientèle est principalement constituée d'entreprises mais plusieurs particuliers et institutions se fournissent chez la maison Larquier.