



confiserie
SD
Saint Denis

confiseur depuis 1873

Confits comme autrefois tradition et savoir-faire artisanal.

Nos fruits confits sont le témoignage d'un travail à l'ancienne et d'un savoir-faire familial qui s'est transmis de génération en génération depuis 1873 et dernièrement de André et Huguette Rastouil à Denis et Sylvie Rastouil, installés à Gargas, et depuis 2004 sur Les Beaumettes.

Préserver par confisage toute la saveur et la couleur des fruits...

La conservation par confisage est apparue en Provence au Moyen Age. Dès le XIV^{ème} siècle les Aptésiens auraient fourni la Cour des Papes d'Avignon.

“Le confisage artisanal, c'est avant tout l'amour et le respect du fruit, en lui laissant le temps de se nourrir de son sirop jusqu'à cœur, résultat de plusieurs semaines d'un long et minutieux façonnage.”





- Préparation des fruits : épluchage et dénoyautage manuels ...

- La blanchie prépare les fruits au confisage.

- Glaçage des fruits à l'ancienne.

- Confisage au chaudron : entre 12 et 15 cuissons réparties sur 4 semaines.



- Vente de nombreuses autres confiseries, calissons, chocolats, marrons glacés... et objets de décorations.



Ouvert du lundi au samedi: 9h30-12h 14h30-19h
Du 15 novembre au 24 décembre: ouvert 7 jours sur 7 aux mêmes horaires.
Vente au détail.

Visite de la fabrication sur Rdv pour groupes. Particuliers sur réservation de Avril à
Octobre en général le vendredi à 17 h.



Retrouvez des goûts d'autrefois, la gourmandise de votre enfance.



SARL Douces Saveurs d'Autrefois - Z.A. «Le plan des amandiers» RN 100
84220 Les Beaumettes en Luberon - Tel: 04.90.72.37.92 - Fax: 04.90.72.10.44
email: confiseriesaintdenis@wanadoo.fr