

Chez Michel & Augustin, la pâtisserie est la passion commune qui rassemble les Trublions, voilà pourquoi ceux qui le souhaitent se forment à la **partie pratique et théorique du CAP pâtissier**¹. Et qui dit pâtisserie dit forcément chocolat ! **A force de pratique, les Trublions sont devenus de GRANDS croqueurs de cacao**, comme en témoigne leur panoplie de recettes chocolatées. **Attention, ça ouvre l'appétit...**

¹Depuis la réforme du diplôme en 2020, le CAP Pâtissier doit être validé par un stage de 14 semaines, mais les Trublions continuent à suivre toute la partie pratique et théorique de la formation : 139 formés au total dont 98 Trublions et ex-Trublions diplômés du CAP Pâtissier avant 2020.



COOKIES CŒUR FONDANT aux noisettes, pépites de chocolat noir avec fourrage au chocolat et aux noisettes
PMC : 3,50€² / Poids : 180g



MINIS COOKIES aux pépites de chocolat au lait et morceaux de chocolat noir
PMC : 2,60€² / Poids : 100g

LE LIVRE « DEVEZ-VOUS L'EXPERT DU GÂTEAU AU CHOCOLAT »

Les Trublions sont tellement fans de chocolat qu'ils lui ont dédié un livre qui permet à tout le monde d'atteindre les sommets du cacao. Qu'est-ce qu'un moelleux ? Qu'est-ce qu'un fondant ? Quelle est la vraie différence finalement ? Bref, la Tribu a beaucoup planché sur le sujet pour percer le mystère et concocter, avec leurs petites mains, **25 recettes imaginées, rédigées, testées et surtout approuvées par la Tribu !**



Mmmmm !

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT pur beurre de cacao
PMC : 4,99€² / Poids : 245g



MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR pur beurre de cacao
PMC : 4,99€² / Poids : 245g

Pssst, c'est du cacao engagé, issu d'une filière responsable en Côte d'Ivoire qui assure une traçabilité totale.

À vous de jouer !
« Se faire PLAISIR ! » n°Schmilblick 38

²Le distributeur reste seul maître des prix

À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :   www.MichelEtAugustin.com 

Michel & Augustin concocte une cinquantaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les trublions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 trublions et ex-trublions à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.




CONTACT PRESSE
Vienna Gardner
viennag@micheletaugustin.com
06.09.38.80.19