

HUMER · GOÛTER · AIMER

PAN & GATÔ

FRENCH ALPS



Pan&Gatô entre au Collège Culinaire de France et c'est une grande fierté pour Michaël Rispe et son équipe de recevoir ce label "Producteur Artisan de Qualité".

Encore un label pensez-vous ?

Oui, mais certaines reconnaissances ont plus de force que d'autres.

D'abord, cela signifie être reconnu par des grands noms de la Gastronomie Française comme Alain Ducasse, Paul Bocuse, Joël Robuchon...

Ensuite, c'est la satisfaction de participer à la bataille du goût.

La Gastronomie Française rayonne sur les 5 continents depuis des décennies.

Qualité, connaissances, savoir-faire sont reconnus et recherchés.

Aujourd'hui, pouvoir participer à cette notoriété est à la fois un plaisir

et une fierté car depuis l'ouverture de Pan&Gatô,

Michaël Rispe et son équipe ont fait les bons choix !

- Prendre le temps de découvrir, rencontrer des artisans et des producteurs qui s'inscrivent dans le développement durable et dans la recherche de saveurs authentiques.
- Privilégier la qualité et la saveur de nos ingrédients en travaillant des produits de saison et en choisissant autant que possible des partenaires voisins.
- Perpétuer la tradition en respectant les gestes et le temps nécessaire pour que nos pâtes puissent développer leurs saveurs.

Nous avons pu créer un réseau de "Compagnons de goûts", proches de nous et de nos valeurs.

Nous avons alors pris le relais et pour ne pas trahir le fruit de leur travail nous avons fait le nôtre : transformer ces richesses naturelles en délices quotidiens.

Cette récompense vient simplement confirmer que nous sommes sur la bonne voie et qu'il nous faut continuer à garder ce respect et cette exigence qui nous permettent de vous proposer, chaque jour, des saveurs authentiques.

