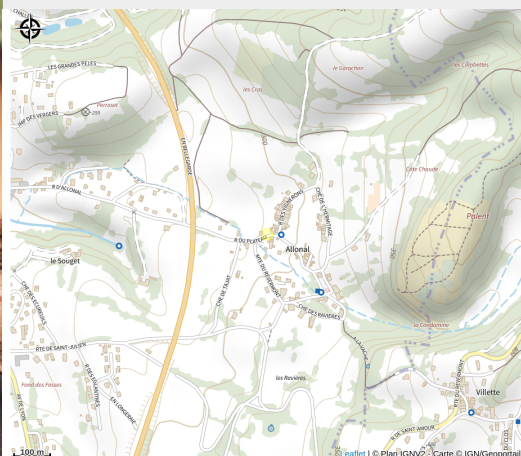


# Biscuiterie - L'Atelier de Géraldine

Porte du Jura



Crédit photo : Atelier Géraldine (4)\_Crash Record (Crash Record)



## Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

# Description

Depuis 2018, l'Atelier de Géraldine fait renaître ces douceurs d'origine suisse et déjà confectionnés à Saint-Amour dans les années 60.

Petite, Géraldine se souvient préparer de bons bricelets avec sa grand-mère et ses cousins, au moment des fêtes de fin d'année.

Aujourd'hui, elle façonne ces biscuits d'origine suisse entièrement à la main dans d'authentiques fers à bricelets Suisse selon la tradition.

> Des bricelets sucrés délicieusement parfumés : noix et miel, vanille, citron, cannelle, chocolat, myrtille, amande, framboise, café, orange.

> Une gamme apéritive de bricelets salés est également proposée : comté, persillade, olives de Nyons, chèvre, Bleu de Gex, Piment de Bresse.

Géraldine a à cœur de travailler avec des produits locaux et de qualité :

- beurre AOP,
- farine de la minoterie locale,
- œufs de poules élevées en plein air
- fruits issus de la l'agriculture biologique
- travail en lien avec les producteurs locaux

La grande majorité des produits sont sélectionnés avec soin localement ou en France.

Les produits du Jura et de Bresse sont mis en avant : bricelets au comté (fromagerie de Balanod), au piment de Bresse, au Bleu de Gex ou encore au noix et au miel (Gaec Ecuyer à Digna) !

Le laboratoire s'engage également dans une démarche éco-responsable en fonctionnant en grande partie en autonomie grâce à des panneaux solaires.

O déchets : les brisures de bricelets sont récupérées et proposées à la vente... sympa aussi pour l'apéro !

>> Visite de l'atelier tous les vendredis après-midi de 14h à 17h sur réservation <<

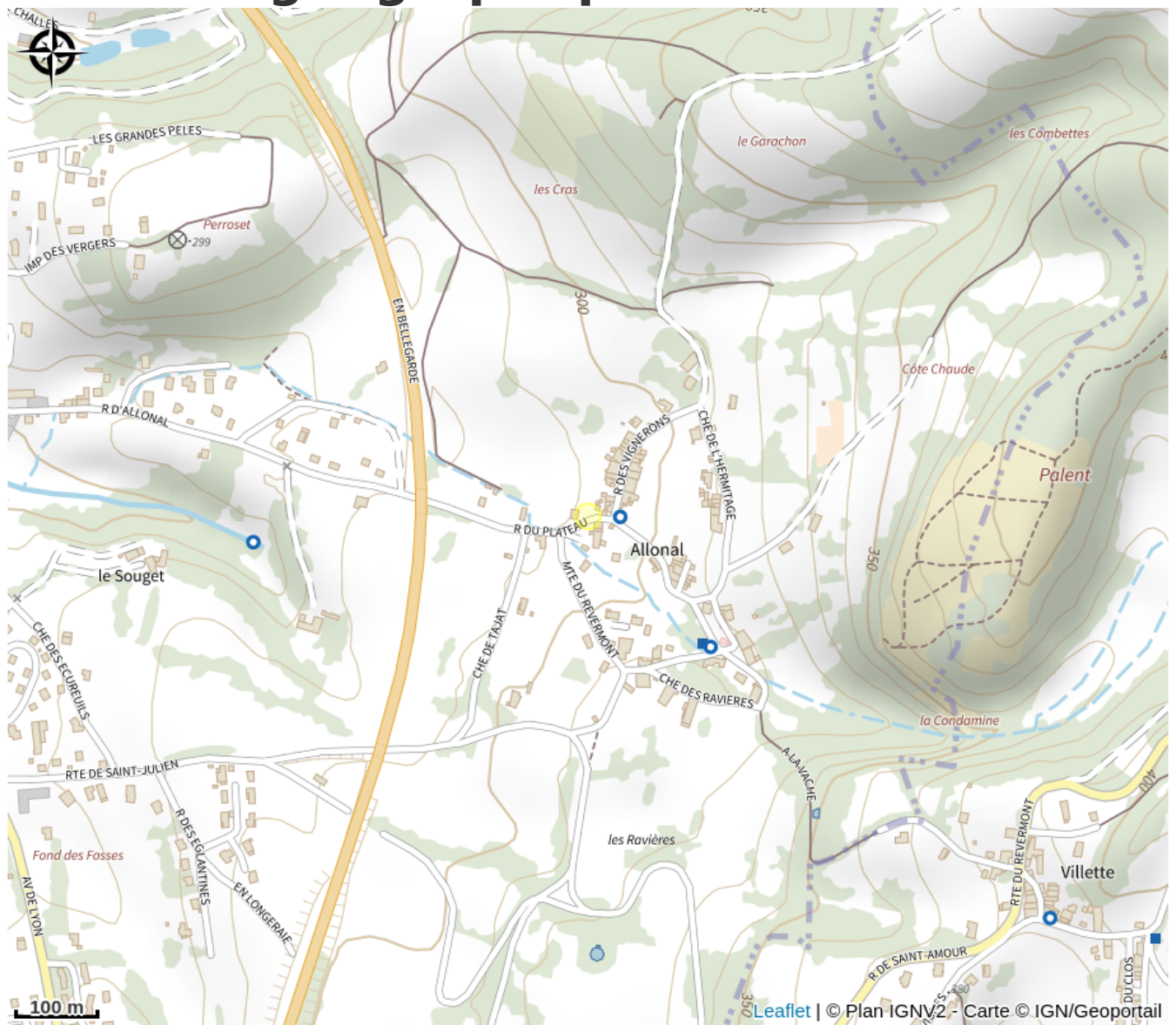
>> Boutique en ligne <<

Pour la petite histoire :

Les Bricelets sont des biscuits faisant partie du patrimoine culinaire suisse et fabriqués dans des fers ou "four" à bricelets que l'on trouve uniquement en Suisse. Dans les années 60, Monsieur Mottet, acquéreur de la recette et du matériel des bricelets installe son atelier à Saint-Amour. Beaucoup de Saint-Amourains se souviennent encore du parfum de ces biscuits !

D'autres racontent qu'avec leurs parents, ils allaient acheter les brisures pour faire tremper dans un bon bol de lait.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

### Adresse :

5 Rue du Plateau  
Allonal  
39160 SAINT-AMOUR

[atelierdegeraldine.jura@gmail.com](mailto:atelierdegeraldine.jura@gmail.com)

<https://www.latelier-de-geraldine.fr/>