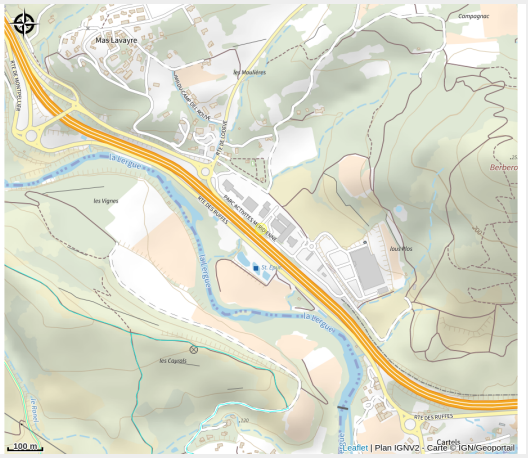
L'EPICURIEN

Crédit photo : L'épicurien à Le Bosc (L'épicurien)



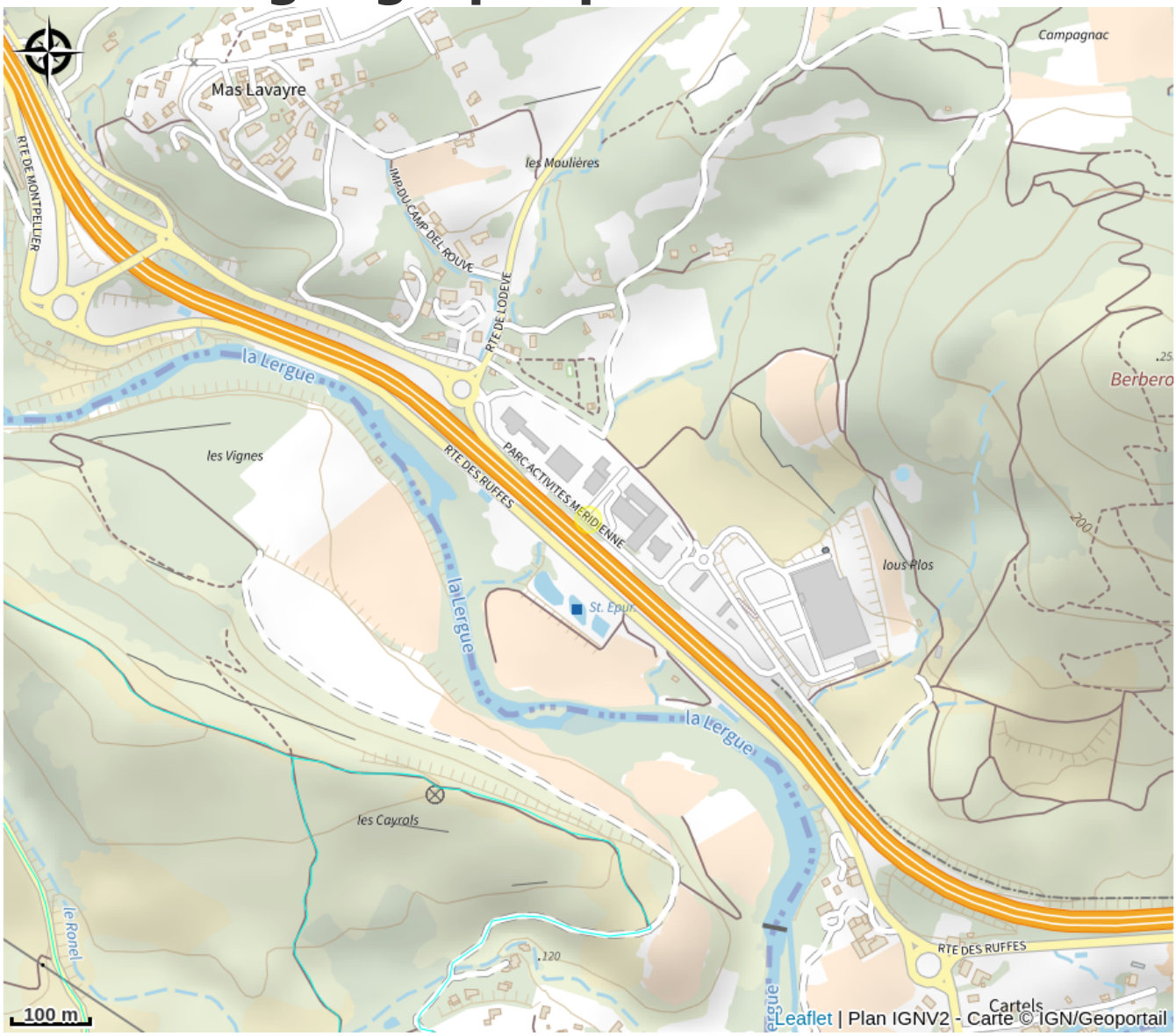
Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

Tout a commencé il y a près de 40 ans, quand Bernard Le Gulvout, l’oncle des dirigeants actuels Benoit et Xavier Gandon, reprend une épicerie à Saint-Mandé, aux portes de Paris, dans laquelle les anciens propriétaires produisaient de la confiture. À la fin des années 1980, il se consacre à 100 % à son métier d’artisan confiturier et s’installe à une cinquantaine de kilomètres de Montpellier sur un vrai site de fabrication. Durant 30 ans, il invente des recettes, développe une qualité artisanale haut de gamme et construit une belle entreprise humaine. Aujourd'hui, l’aventure familiale et l’esprit perdure. L'Épicurien concocte près de 300 références de confitures, tartinables, aides culinaires et confits pour fromages. Cuisson artisanale au chaudron, créations sans arrêt renouvelées, associations de goûts, préservation des textures, ingrédients sélectionnés, mais un seul leitmotiv : la qualité ! Les producteurs français ainsi que les meilleurs ingrédients de producteurs locaux sont privilégiés. En 2023, L’Epicurien a créé une biscuiterie artisanale avec la Chef Pâtissière Chloé Gonzalez ex-chef de partie chez Michel et Sébastien Bras à Laguiole (2* au Michelin) afin de développer un nouveau métier artisanal et proposer toujours plus de produits gourmets à ses clients. Retrouvez une large gamme sur leur site internet : Confitures Tartinables Pâte à tartiner Sauces & Marinades Biscuits sucrés et salés

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Services:
Parking autocar, Vente à la propriété, Visites groupes guidées

Fiche mise à jour par OT LODEVOIS ET LARZAC le 01/08/2025

Contact

ZA La Méridienne
34700 LE BOSC
Tél. +33 4 67 88 90 00
contact@epicurien.com
http://www.epicurien.com