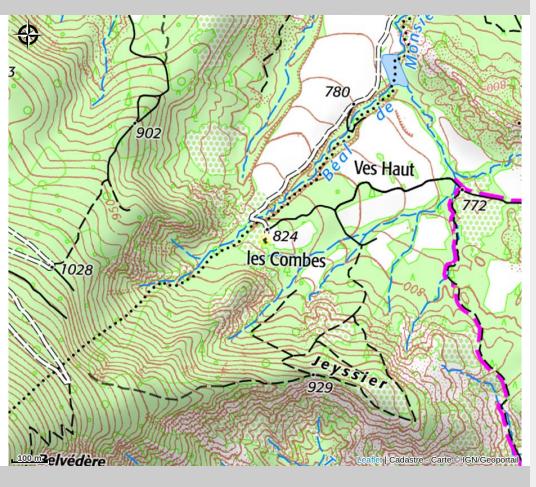


Maison Beynet

Savournon



Crédit photo : Pâtes artisanales (Office de Tourisme Sisteron Buëch)

Implantés sur une ferme Haut-Alpine depuis 4 générations, nous produisons des pâtes ! Nous avons associé nos savoir-faire : le milieu culinaire et agricole, afin de pouvoir proposer une gamme de pâtes de qualités, conçues selon l'art de la pâte italienne

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

Au cœur des Baronnies provençales, est née l'envie de donner un autre sens à nos productions. C'est depuis notre atelier installé dans le corps de ferme que Clémence, ancienne cuisinière, s'est associée avec son père, agriculteur, pour développer une production de pâtes !

Nous produisons nos pâtes à base de céréales sélectionnées pour leur qualités et le plus locales possible. Nous travaillons avec de la semoule de blé dur, de la farine de blé dur, blé tendre et de petit épeautre.

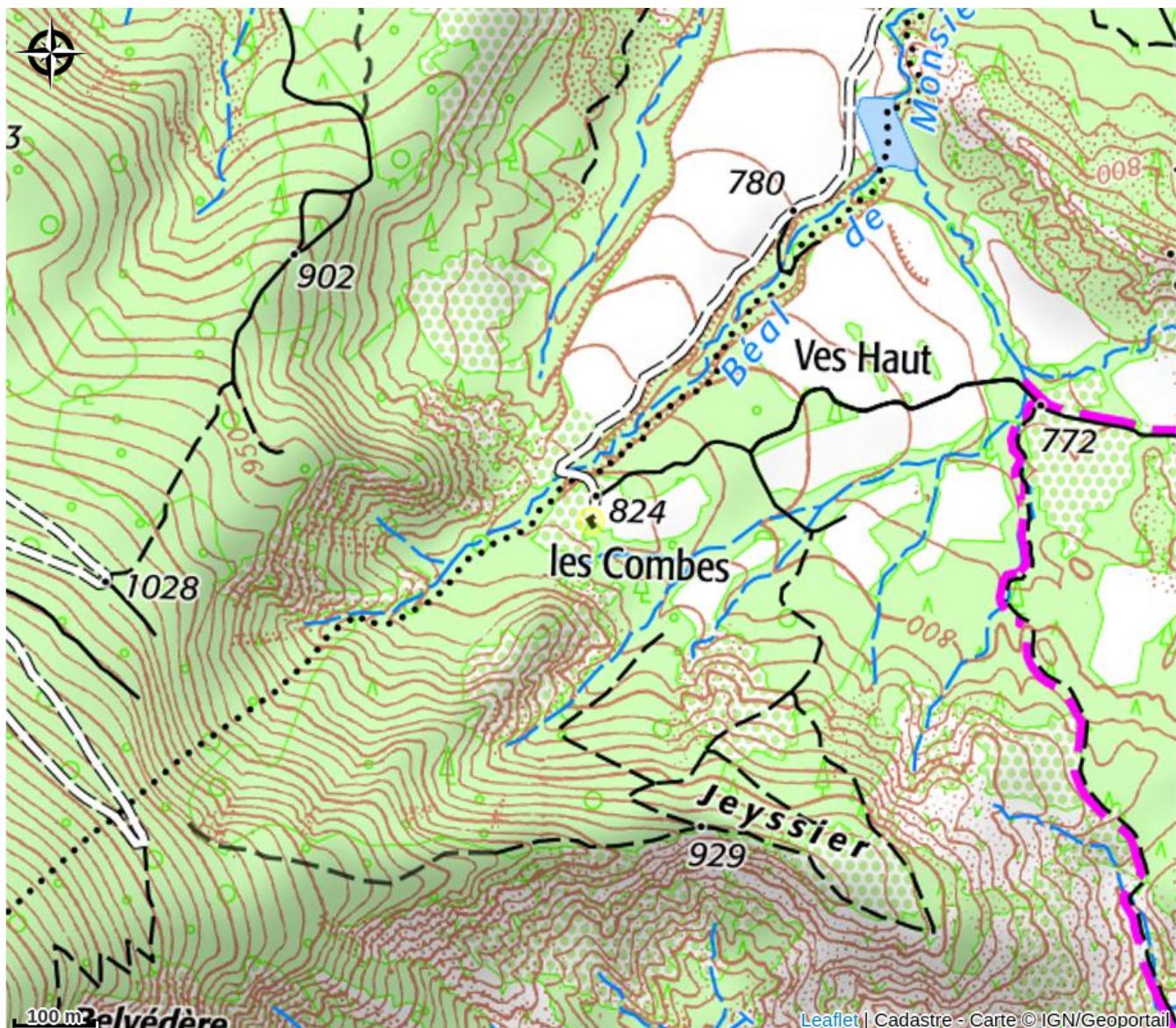
Contrairement aux pâtes industrielles qui sont séchées peu de temps à température élevée, Maison Beynet fabrique des pâtes selon la méthode artisanale italienne. Nous sélectionnons une matière première de qualité, nous extrudons les pâtes à travers des moules en bronze et les séchons lentement, à basses températures pour offrir à nos pâtes une qualité optimale.

Nous proposons des pâtes de différentes formes ainsi que des crozets.

Production de bière artisanale : la Gavottine.

Produits en vente à l'Office de Tourisme à Orpierre et à Serres, et dans de nombreux petits commerces des Hautes-Alpes.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 31/12, tous les jours.

Nous pouvons vous recevoir au magasin sur demande préalable.

Tarifs:

Accès libre.

Services:

Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sisteron Buëch le 24/05/2025

Contact

Les Claux

05700 Savournon

Tél. 07 61 60 44 12

maisonbeynet@gmail.com

<https://maison-beynet.com>