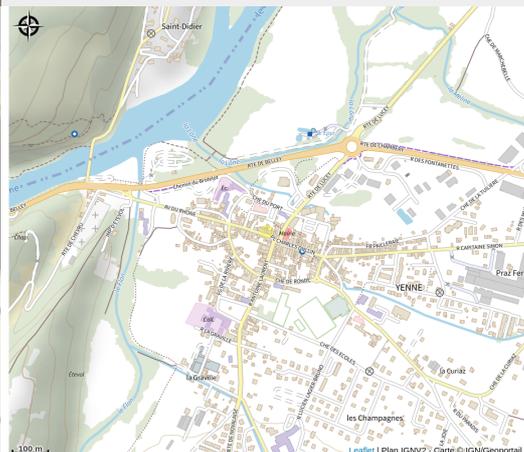


Au Véritable Gâteau de Savoie

Savoie



Crédit photo : Cuisson au feu de bois (Christophe Truffet)

De forme ronde ou ovale , de couleur jaune paille ou beige claire, cuit dans un moule plein et dans un four à bois, voilà la recette de fabrication du véritable Gâteau de Savoie qui s'est transmis de génération en génération depuis 600 ans.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Il fut inventé, selon la légende par le maître queue du comte vert Amédée VI , sans suivra 6 siècle d'histoire dans la ville de Yenne. On retrouve sa trace dans l'ouvrage de Nicolas de Bonnefons "les délices de la campagne" en 1655 sous le nom de "biscuit de Savoie" ou "biscuit du Piémont"

Ce dessert était traditionnellement confectionné pour les fêtes familiales, les mariages et les grandes fêtes religieuses.

En 1782, Le Maison Borget à Yenne reprend la recette et s'installe avenue du Rhône où elle restera pendant 137 ans, puis la famille Debauge prend la succession et elle transmettra le flambeau à Christophe Truffet en 1998 qui perpétue la recette du Véritable Gâteau de Savoie.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le mardi et mercredi de 9h à 12h et de 15h à 17h. Le jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h15.

Fermé le lundi.

Période de vacances aléatoire. Merci de consulter la pâtisserie pour s'assurer de son ouverture.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Yenne le 29/11/2023

Contact

2 rue des Prêtres
73170 Yenne
Tél. 04 79 36 70 02